Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Nr. 19. Warszawa, dnia 12 lipca 1928 r. Rok X.

DZIENNIK URZĘDOWY
MINISTERSTWA SKARBU.

Cena numeru pojedyńczego 75 gr., z przesyłką zwyczajną 1 zł. 00 gr., poleconą 1 zł. 40 gr. Prenumerata kwartalna 5 zł. Cena ogłoszeń za tekstem od wiersza 1 m/m szpalty redakcyjnej 30 gr., tabelaryczne i cyfrowe 60 gr. Materjał redakcyjny oraz ogłoszenia, które na mocy przepisów obowiązujących podlegają opublikowaniu w „Dzienniku Urzędowym Ministerstwa Skarbu", należy kierować do Administracji, Rymarska 3, Tel. redakcji Min. Sk. wewn. 24, tel. Administracji Min. Sk. wewn. 20.
Za terminowy druk ogłoszeń Administracja nie odpowiada. Konto czekowe w P. K. O. Nr. 30305.

OD ADMINISTRACJI.

Celem uniknięcia przerwy w dostarczaniu „Dziennika Urzędowego Ministerstwa Skarbu" Administracja przypomina, iż czas odnowić prenumeratę na kwartał III-ci, która wynosi zł. 5.00.

Przepisy ogólne.

231.

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA SKARBU

z dnia 24 maja 1928 r.

o udzieleniu poręki państwowej za zapłatę kapitału i odsetek obligacyj meljoracyjnych Państwowego Banku Rolnego.

Na podstawie punktu 1 art. 2 ustawy z dnia 1 lipca 1925 r. o udzieleniu poręki państwowej, w brzmieniu ustalonem rozporządzeniem Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. (Dz. U. R. P. Nr. 38, poz. 358) zarządzam co następuje:

§ 1. Udziela się poręki państwowej na sumę 100.000.000 złotych w złocie za zapłatę kapitału i odsetek obligacyj meljoracyjnych Państwowego Banku Rolnego, które zostaną wypuszczone zgodnie z rozporządzeniem Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. w sprawie zmian w ustroju Państwowego Banku Rolnego (Dz. U. R. P. Nr. 38, poz. 356).

§ 2 Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Skarbu:

(—) *G. Czechowicz.*

(Dz. U. R. P. z dnia 14 czerwca 1928 r. Nr. 61, poz. 565).

232.

Rozporządzenie Ministra Skarbu w porozumieniu z Ministrem Reform Rolnych.

z dnia 31 maja 1928 r.

w sprawie zmiany rozporządzenia z dnia 30 grudnia 1927 r. o emisji Serji I 5% państwowej renty ziemskiej.

Na mocy cz. 3 art. 34 ustawy z dnia 28 grudnia 1925 r. o wykonaniu reformy rolnej (Dz. U. R. P. z r. 1926 Nr. 1, poz. 1) zarządza się co następuje:

§ 1. W planie umorzenia Serji I 5% państwowej renty ziemskiej dla sumy 50.000.000 złotych (załącznik do rozporządzenia z dnia 30 grudnia 1927 r. Dz. U. R. P. z 1928 r. Nr. 8, poz. 58) sumę 190.100 zł., przeznaczoną na spłatę kapitału w dniu 1 czerwca 1928 r. dolicza się do sumy 199.700 złotych, przeznaczonej na spłatę kapitału w dniu 1 czerwca 1929 r. z tem, że sumy te umorzone będą łącznie w terminie 1 czerwca 1929 r.

§ 2. Rozporządzenie niniejsze w chodzi w życie z dniem ogłoszenia z mocą obowiązującą od dnia 1 czerwca 1928 r.

Minister Skarbu:
(—) G. Czechowicz.

Minister Reform Rolnych:
(—) *Witold Staniewicz.*

(Dz. U. R. P. z dnia 14 czerwca 1928 r. Nr. 61, poz. 566.).

Opłaty stemplowe.

233.

Wykładnia ustawy o opłatach stemplowych ustalona przez Ministerstwo Skarbu *).

Skróty: u. o. s. — ustawa o opłatach stemplowych z dnia 1 lipca 1926 r. (DURP. Nr. 98, poz. 570).

r. w. s. — rozporządzenie wykonawcze z dnia 20 listopada 1926 r. (DURP. Nr. 123, poz.713).

155. *(art. 54 i 106).* Opłata stemplowa, przewidziana w art. 106 u. o. s. o ile tyczy się nieruchomości, jest, jak wynika z art. 53 (punktu 1) u. o. s. surogatem opłat, przewidzianych w rozdziale dziesiątym u. o. s. Zasady więc, wypowiedziane w rozdziale dziesiątym, mają zastosowanie również do opłaty przewidzianej w art. 106. W szczególności wolne jest od opłaty wniesienie do spółki tytułem wkładu rzeczowego: a) budynku niewykończonego, jeżeli pismo stwierdzające wniesienia tytułem wkładu rzeczowego, sporządzono w ciągu lat ośmiu od dnia rozpoczęcia budowy (art. 54 punkt 6), b) budynku wykończonego, jeżeli pismo, stwierdzające wniesienie tytułem wkładu rzeczowego, sporządzona w ciągu lat ośmiu od dnia, w którym zaczęto budynku używać i zarazem umowa o wniesienie wkładu rzeczowego jest pierwszą po ukończeniu budowy umową o przeniesienie własności owego budynku (art. 54 punkt 7). W przypadkach, o których mowa, mają też zastosowanie: ustęp ostatni art. 54 u. o. s. oraz § 102 r. w. s. (L. D . V. 4826/6/28).

156. *(art. 90, 136 i 137).* Rachunek notarjusza, doręczony klientowi, a stwierdzający należność z tytułu honorarjum, nie podlega opłacie — z przyczyn, wyjaśnionych w wykładni Nr. 6, ogłoszonej w Nr. 6 Dziennika Urzędowego z 1927 r. — o ile chodzi o honorarjum za czynność, do której wykonania notarjusz był ustawowo obowiązany i jeżeli zarazem honorarjum za tę czynność jest przewidziane w powszechnie obowiązującej taryfie notarjalnej, a w danym rachunku jest wymienione w kwocie, nie przewyższającej stawki taryfowej.

Natomiast podlegają opłacie stemplowej w wysokości 0,2% od kwoty honorarjum (na mocy art. 90, punktu „a", u. o. s.):

a) rachunki, wymieniające honorarjum należne za czynność, do której notarjusz nie jest ustawowo obowiązany, którą więc wykonał na mocy umowy,

b) rachunek wymieniający wprawdzie należność za czynność, do której wykonania notarjusz był obowiązany ustawowo, należność jednak, niewymienioną w powszechnie obowiązującej taryfie notarjalnej,

c) rachunek, wymieniający wprawdzie należność za czynność, do której wykonania notarjusz jest obowiązany ustawowo, należność jednak przewyższającą stawkę taryfową.

W przypadkach bowiem, wymienionych pod a), b), c) należność została ustalona umową a wobec tego dany rachunek jest pismem, stwierdzającem wykonanie umowy o świadczenie usług.

Do pokwitowań notarjusza z odbioru honorarjum, jeżeli pokwitowanie takie nie zostało poprzedzone rachunkiem, stosuje się wszystkie wyżej podane zasady, tyczące się rachunków (art. 90, ustęp drugi, w związku z art. 72, ustępem drugim, u. o. s.). Jeżeli zaś notarjusz doręczył klientowi rachunek, stwierdzający należność z tytułu honorarjum, a następnie po zapłaceniu tej należności sporządził pokwitowanie, to pokwitowanie takie:

1) jest wolne od opłaty stemplowej — na mocy art. 137 (punktu 6) — w przypadkach, w których w myśl wykładni niniejszej rachunek nie podlega opłacie, jak również w przypadkach, wymienionych wyżej w punktach „b" i „c",

2) podlega opłacie w wysokości 20 gr., o ile pokwitowana należność przewyższa 50 zł. (art. 136 oraz art. 137 p. 1 u. o. s.) w przypadkach, wymienionych wyżej w punkcie „a" (L. D. V. 5001/6/28).

157. *(art. 131, 58 i 67).* Przy współwłasności, która wynikła wyłącznie z dziedziczenia albo z zapisu lub darowizny, zdarza się, że *jeden* ze współwłaścicieli *jednym* aktem zawiera *z każdym* z pozostałych współwłaścicieli umowę, na mocy której „kupuje" od każdego z pozostałych współwłaścicieli jego część, lub na mocy której każdy z pozostałych współwłaścicieli „ustępuje" owemu jednemu swoją część za pewną cenę. W myśl art. 6 (ustępu pierwszego) u. o. s. akt taki należy, celem zastosowania u. o. s., uważać za „pismo", stwierdzające umowę o dział majątku wspólnego, na mocy której jeden ze współwłaścicieli otrzymuje cały majątek, a innych współwłaścicieli spłaca (art. 131, punkt 1 u. o s.). Ponieważ zaś pismo takie ma za przedmiot „dział wspólności, która wynikła wyłącznie z dziedziczenia, zapisu lub darowizny", przeto jest *wolne* od opłaty na mocy art. 131 (ustępu drugiego punktu „a") u. o. s.

Natomiast jeżeli przy współwłasności, która wynikła wyłącznie z dziedziczenia, zapisu lub darowizny jeden ze współwłaścicieli staje się właścicielem całości drogą sporządzenia *kilku* pism, z których każde stwierdza umowę o kupno części idealnej, zawartą między owym współwłaścicielem a jednym tylko, lub tylko kilkoma z pomiędzy pozostałych współwłaścicieli, to art .131 u. o. s. nie ma zastosowania i każde z takich pism podlega opłacie w wysokości 0.5%, przewidzianej w art. 58 (ustępie drugim) względnie w art. 67 (punkcie 2) u. o. s. W szczególności więc, gdy nieruchomość należy do pięciu współspadkobierców (do osób A, B, C, D, E) i osoba A, umowami, stwierdzonemi jednem pismem, kupuje części idealne, należące do B, C, D (na skutek czego nieruchomość należy już tylko do A i E), to pismo, stwierdzające te umowy, podlega opłacie w wysokości 0.5%, na mocy art. 58 (ustępu drugiego) u. o. s. Jeżeliby następnie A nabył od E jego część odealną i na skutek tego stał się właścicielem całości, to pismo, stwierdzające to nabycie, podlega również opłacie w wysokości 0,5%, na mocy art. 58 (ustępu drugiego) u. o. s.; w tym bowiem wypadku część idealna nieruchomości, nabyta przez sprzedawcę drogą dziedziczenia zostaje sprzedana osobie mającej udział w tejże nieruchomości z tego samego tytułu, a zatem co do *obu* kontrahentów zachodzą warunki zastosowania art. 58 (ustępu drugiego).

Jeżeliby naodwrót — po nabyciu przez osobę A części idealnych należących do B, C, D, zniesiesienie wspólności zostało ostatecznie dokonane drogą umowy, na mocy której E nabywa od A jego 4/5 części nieruchomości (np. za 40.000 zł.), to należałoby zastosować art. 131 i 132 u. o. s., a mianowicie w myśl art. 132 (ustępu trzeciego u. o. s.) tudzież §-u 161 r. w. s. ustalić nadwyżkę w kwocie 40.000 zł., a podstawę wymiaru w kwocie 24.000 zł. (równającej się 3/5 częściom kwoty 40.000 zł.) i wymierzyć opłatę stemplową w wysokości 4% t. j. w kwocie 960 zł. art. 58 (ust. drugi) u. o. s. w tym przypadku nie ma zastosowania, gdyż warunki zastosowania tego przepisu zachodzą tylko co do kupującego, który ma udział w nieruchomości z tytułu dziedziczenia; nie zachodzą zaś co do sprzedawcy, który część idealną, będącą przedmiotem sprzedaży (45) nabył nietylko drogą dziedziczenia ale też drogą kupna (L. D. V. 5227/6/28).

158. (art. 134). Oferta, podpisana jedynie przez oferenta, a zawierająca zarazem pokwitowanie z otrzymania zadatku, jest pismem stwierdzającem umowę przygotowawczą i podlega w myśl art. 134 u. o. s. opłacie w wysokości 0,2% od sumy, która ma być podstawą wymiaru opłaty od umowy ostatecznej, określonej w ofercie, (względnie opłacie w tej samej wysokości, jaka będzie się należała od umowy ostatecznej, jeżeli opłata od umowy ostatecznej jest niższa aniżeli 0,2%) (L.D.V. 4812/6/28).

159. (Art. 145 i 154). Podanie (lub wniosek ustny, ustalony protokólarnie) o stwierdzenie tożsamości towarów celem uzyskania ulg celnych, uzależnionych od decyzji Ministerstwa Skarbu, podlega opłacie stemplowej w wysokości 3 zł., opłacie w wysokości 3 zł. podlega również zaświadczenie tożsamości towarów, wydane na skutek takiego podania lub na skutek wniosku ustnego, choćby niestwierdzonego protokularnie (L. D. V. 3584/6/28).

Podatki konsumcyjne.

234.

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA SKARBU

z dnia 17 kwietnia 1928 r.

w sprawie wykonania rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej o opodatkowaniu cukru.

Na podstawie art. 58 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 13 września 1927 r.

o opodatkowaniu cukru (Dz. U. R. P. Nr. 81, poz. 700) zarządzam co następuje:

do art. 1.

Postanowienia ogólne.

§ 1. Do cukru wyrabianego z buraków i innych roślin zalicza się cukier w stanie stałym lub ciekłym otrzymany w przebiegu bezpośrednich i dalszych procesów fabrykacyjnych, w szczególności przez rafinowanie cukru surowego, otrzymywanie cukru z cukrzycy, rozpuszczanie lub inwersję.

§ 2. 1) Melasa jest to ciecz lepka i gęsta o smaku nieprzyjemnym, i barwie brunatnej o współczynniku czystości do 65° włącznie.

2) Współczynnik czystości oblicza się, dzieląc 100-krotną liczbę zawartości cukru w odcieku przez sumę składników stałych zawartych w tym odcieku; iloraz daje współczynnik czystości, np. odciek zawiera 50% cukru i 30% niecukrów, czyli razem części stałych 80%; dla zbadania stopnia czystości należy 50 pomnożyć przez 100 = 5.000 i podzielić przez 80 = 62, ten iloraz jest współczynnikiem czystości danego odcieku, który w myśl ustępu 1-go należy uznać za melasę wolną od podatku.

do art. 2.

§ 3. 1) Cukier przywieziony z zagranicy lub z obszaru W. M. Gdańska, jako nienależący do kontyngentu, wyznaczanego według ustawy z dnia 22 lipca 1925 r. o uregulowaniu obrotu cukrem na obszarze Rzeczypospolitej (Dz. U. R. P. Nr. 90, poz. 630) podlega wyższemu podatkowi, czyli po 75 zł. od 1 q wagi netto.

2) Do opodatkowania przetworów cukrowych oraz wyrobów zawierających cukier, przywożonych z zagranicy przyjmuje się przy odprawie celnej:

a) dla wszelkich cukierków, pomadek, pastylek i drażetek — 80% wagi;

b) dla czekolady, czekoladek, kakao z cukrem, masy kakaowej z cukrem i marcepanów — 60% wagi;

c) dla mleka zgęszczonego i mączki mlecznej z cukrem, mączki Nestl'a, fosfatyny, śmietany i śmietanki z cukrem i t. p. przetworów— 20% wagi;

d) dla łakoci tureckich: rahatłukum, chałwy, czurczeli i t. p. — 50% wagi;

e) dla ciast cukierniczych — 20%, z dodatkiem czekolady — 40% wagi;

f) dla miąższu, kompotów i soków — 40% wagi;

g) dla marmelady i powideł — 50% wagi;

h) dla konfitur, serków i galaretek owocowych — 70% wagi;

i) dla owoców w cukrze i cykaty z cukrem — 60% wagi;

j) dla miodu sztucznego — 80% wagi;

k) dla proszków i pastylek z cukrem, używanych do wyrobu ciast, wódek i wód — 60% wagi;

l) likiery w stosunku 35% wagi przy ciężarze gatunkowym likieru 1 litr = 1.050 gramów; wszelkie wódki słodzone w stosunku 20% wagi przy ciężarze gatunkowym wódek słodzonych 1 litr = 1 kilogram.

Wagę towaru oblicza się łącznie z wagą bezpośredniego opakowania. W razie sprzeciwu odbiorcy towaru urząd celny pobiera podatek od zawartości cukru wykazanej w drodze analizy stosownie do przepisów celnych.

3) Przepisy ustępu 2-go stosują się również do wyrobów przekazywanych na obszar Rzeczypospolitej z W. M. Gdańska.

Podstawa podatku.

§ 4. 1) Za podstawę do obliczania należnego Skarbowi Państwa podatku od cukru służy waga cukru przeznaczonego do wolnego obrotu. Niegotowe produkty, jak kryształ żółty i brunatny, cukrzyca, zabiał, syropy, odcieki, oprócz melasy, podlegają ważeniu i opodatkowaniu według tych samych zasad co i cukier z wyjątkiem wypadków przewidzianych w art. 7 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej.

2) Za drobne paczki papierowe z cukrem kostkowym poczytuje się paczki ważące najwyżej 5 klg.

§ 5. 1) Jeżeli cukrownie przerabiają oprócz własnego kryształu również kryształ pochodzący z obcych przedsiębiorstw, które go przekazały pod węzłem podatku do przerobu, to podatek od produkcji własnej oblicza się od tej ilości wyrobionej w danym okresie fabrykacyjnym rafinady z własnego kryształu, która przewyższa ilości otrzymanego w tym samym okresie do rafinowania kryształu pod węzłem podatku.

2) Od cukru, przewożonego w celach dalszego przerobu do innej cukrowni, względnie rafinerji, podatek oblicza się od ostatecznie gotowego produktu lub od kryształu oddawanego do wolnego obrotu.

Ubytek afinacyjny, względnie rafinacyjny podatkowi nie podlega.

3) Odciek rafinacyjny podlega przy wydawaniu z rafinerji opodatkowaniu według tych samych zasad, jak i cukier.

do art. 3 i 4.

§ 6. 1) Przed uiszczeniem opłaty patentowej za pierwsze 1000 tonn i uzyskaniem przepisanego patentu nie wolno uruchomić cukrowni, a przy wyrobie ponad 1000 tonn nie wolno produkować cukru przed uiszczeniem zgóry opłaty patentowej za każde 100 tonn cukru.

2) Do obliczania wysokości opłaty patentowej przyjmuje się cukier surowy I-go rzutu w stosunku 88%, a cukier surowy II rzutu w stosunku 70% wagi cukru białego.

3) Można też wnosić tę opłatę za większą ilość cukru zgóry, np. 1500, 2000 i t. d. tonn. Kwoty uiszczone tytułem opłaty patentowej nie podlegają zwrotowi, ani zaliczeniu w kampanji następnej.

do art. 5 i 6.

Zwrot podatku od cukru zawartego w wyrobach cukrowych wywiezionych zagranicę lub na obszar W. M. Gdańska.

§ 7. Zwraca się podatek od cukru opodatkowanego, użytego do sporządzania wyrobów cukrowych, napojów i pokarmów słodzonych, zawierających co najmniej 10% cukru w stosunku do swojej wagi, wywiezionych zagranicę lub na obszar W. M. Gdańska.

§ 8. 1) Prawo do zwrotu podatku w myśl § 7 przysługuje tylko wytwórcy wymienionych tam wyrobów i to z warunkiem zobowiązania się przezeń pisemnie, że nie będzie używał do tych wyrobów ani miodu, ani innych nieopodatkowanych środków słodzących, ani też cukru skrobiowego z wyjątkami przewidzianemi w § 9.

2) W razie niedotrzymania tego warunku wytwórca traci prawo do korzystania ze zwrotu podatku.

3) Zwrot podatku może dotyczyć tylko cukru, jaki istotnie został zużyty do sporządzania danego wyrobu, a może być w nim ujawniony łącznie z cukrem zinwertowanym, z wyłączeniem jednak cukru, który w ciągu sporządzania danego wyrobu wydzielił się lub zaniknął.

§ 9. Wytwórcom, zamierzającym korzystać ze zwrotu podatku (§ 8) wolno dodawać cukier skrobiowy do karmelków i cukierków. Również wolno używać barwnika sporządzonego na cukrze skrobiowym do barwienia wyrobów cukrowych.

§ 10. 1) Zwrot podatku od cukru będzie przyznawany tylko od takich ilości wyrobów, które zawierają łącznie co najmniej 100 klg. cukru, a odnośnie do wódek i likierów odpowiednio do przepisów o magazynowaniu i wywozie tych wyrobów. Przepis ten nie dotyczy próbnych wysyłek.

2) Władza skarbowa II instancji może zezwolić na wyjątki od niniejszego przepisu.

§ 11. 1) Osoby, pragnące korzystać ze zwrotu podatku, winny złożyć do właściwego urzędu akcyz i monopolów podanie z oznaczeniem: a) ilości, rodzaju opakowania, nazwy i wagi brutto wyrobów; b) ilości i rodzaju opakowania wewnętrznego przesyłki; c) rodzaju i wagi netto wyrobów cukrowych; d) zawartości cukru w poszczególnych wyrobach w stosunku do ich wagi netto i e) ogólnej ilości zawartego w wyrobach cukru, od którego podatek ma być zwrócony.

2) Zamiast dokładnej ilości zawartego cukru można wymienić w podaniu jej minimalną wysokość i odpowiednio do tego oznaczyć ogólną ilość cukru w wyrobach.

§ 12. Jeśli w opakowaniu znajdują się wyroby o różnej zawartości cukru, to muszą być oddzielone od siebie w osobnych paczkach.

§ 13. 1) Przy określaniu wagi brutto i netto należy stosować odpowiednio przepisy paragrafu 67.

2) Dla ułatwienia tych czynności urząd skarbowy akcyz i monopolów może zezwolić na odważenie, zapakowanie i urzędowe zamknięcie wyrobów przeznaczonych na wywóz w obecności organu kontroli skarbowej na miejscu w wytwórni.

§ 14. Celem zbadania przesyłki na zawartość cukru pobiera się z niej próbki w obecności wytwórcy lub jego zastępcy prawnego w miejscu odprawy. Badanie próbki odbywa się na koszt wytwórcy w uprawnionej do tego pracowni chemicznej.

§ 15. Jeżeli przedsiębiorca zobowiąże się pisemnie wyrabiać określone rodzaje wyrobów o stale jednakowej zawartości cukru, złoży odpowiednie wzory wyrobów i będzie wywoził tylko wyroby odpowiadające tym wzorom, natenczas nie będzie podlegała urzędowemu badaniu każda przesyłka co do zawartości cukru, chyba, że przy odprawie powstałyby wątpliwości co do zawartości cukru w wysyłanych wyrobach i niezgodności ze złożonemi wzorami. W każdym razie władza skarbowa dokonywająca odprawy wyrobów będzie pobierać od czasu do czasu próbki tych wyrobów celem zbadania ich na koszt wytwórcy.

§ 16. Wyroby cukrowe, od których ma być zwrócony podatek, muszą być odprawiane przy współudziale urzędnika kontroli skarbowej, pod urzędowem zamknięciem i z zachowaniem przepisów § 75 — 79.

§ 17. Wyniki odprawy wyrobów za zwrotem podatku od cukru wpisuje się do księgi według załączonego wzoru Nr. 1, którą prowadzi w przedsiębiorstwie miejscowy inspektor kontroli skarbowej.

§ 18. 1) Jeżeli w wyniku badania pobranej próby okaże się, że zawartość cukru w wyrobach jest wyższa niż to oznaczono w podaniu wytwórcy, to za podstawę obliczenia podatku przypadającego do zwrotu przyjmuje się zawartość podaną przez wytwórcę.

2) Jeżeli w wyniku analizy pobranej próby wyrobu zawartość cukru w tych wyrobach okaże się niższą od oznaczonej przez wytwórcę w podaniu, podatek przypadający do zwrotu będzie obliczony według wyniku analizy. Na wypadek różnicy poniżej 2% będzie przeprowadzone dochodzenie karne.

§ 19. 1) Karmelki i cukierki zawierające cukier skrobiowy mogą tylko wtedy korzystać ze zwrotu podatku od cukru, gdy wykażą przy polaryzacji co najmniej 80°. Zwrot podatku przyznaje się tylko za 50% wagi karmelków i cukierków. Zwrot podatku nie będzie przyznany, jeśli się okaże, że wyrabiane w wytwórni karmelki lub cukierki zawierają na wagę mniej niż 50% cukru buraczanego.

2) Karmelki i cukierki sporządzone bez domieszki cukru skrobiowego korzystają ze zwrotu podatku od całej ilości zawartego w nich cukru.

§ 20. 1) Przy odprawie przetworów owocowych — ze względu na naturalną zawartość cukru

w przerobionych owocach — zwraca się podatek tylko od 90% całej stwierdzonej zawartości cukru w przetworach. Jednakże taki tryb postępowania stosuje się tylko do takich przetworów owocowych, do których nie użyto cukru skrobiowego.

2) Za syrop rafinowany inwertowany przyznaje się zwrot podatku od 75% zawartości cukru, o ile analiza nie wykaże mniejszej zawartości.

§ 21. Urząd skarbowy akcyz i monopolów będzie przedstawiał izbie skarbowej raz na kwartał do 15 dnia po upływie kwartału wykaz kwot przyznanych do zwrotu podatku od cukru z dołączeniem wszystkich dokumentów dotyczących każdej posyłki (podania wytwórcy, dowodu odprawy zagranicę lub na obszar W. M. Gdańska i t. d.).

§ 22. Izba skarbowa po sprawdzeniu wykazu i załączników asygnuje wypłatę przyznanego do zwrotu podatku.

Zwolnienie cukru od podatku.

§ 23. Wolny jest od podatku cukier krajowy, cukrzyca oraz odcieki, przeznaczone do celów przemysłowych, na paszę dla bydła oraz do podkarmiania pszczół w stanie skażonym.

§ 24. Nieopodatkowany cukier, cukrzyca i odcieki, przeznaczone do celów wymienionych w paragrafie 23 mogą być wydawane tylko po uprzedniem skażeniu na miejscu w cukrowni w obecności 2-ch urzędników kontroli skarbowej. Na okoliczność skażenia cukru winien być sporządzony protokół w 2-ch egzemplarzach, z których jeden pozostaje przy aktach cukrowni, drugi zaś przesyła organ skarbowy obecny przy skażeniu właściwemu urzędowi skarbowemu akcyz i monopolów.

§ 25. Nabywca cukru odpowiada za zużycie cukru na przepisany cel od chwili wyjścia transportu cukru z cukrowni, winien dostarczyć środki skażające i zastosować się przytem do wymagań i wskazówek organu skarbowego dozorującego skażenia.

§ 26. 1) Środek skażający, przeznaczony do skażenia nieopodatkowanego cukru winien być dokładnie sprawdzony przed użyciem.

2) W razie wątpliwości co do tożsamości i właściwości środków dostarczonych do skażenia cukru będą one zbadane na koszt nabywcy cukru w pracowni chemicznej wyższych uczelni, Dyrekcji Monopolu Spirytusowego, Państwowego Zakładu do Badania Środków Żywności, Centralnego Laboratorjum przy Instytucie Przemysłu Cukrowniczego w Polsce lub innych uprawnionych do tego pracowniach chemicznych.

§ 27. 1) Skażanie cukru białego winno się odbywać w ten sposób, aby cząstki srodka skażającego nie różniły się co do wielkości od cząstek cukru. W wypadkach znaczniejszej różnicy między cząstkami, gdy zachodzi obawa możności wydzielenia cukru, winien on być zmielony łącznie ze środkiem skażającym.

2) Skażanie odcieków należy przeprowadzać w ten sposób, by po dodaniu do nich przepisanych środków lub też otrąb albo śrutu jęczmiennego odcieki utraciły stan płynny i mogły być przesyłane w naczyniach nieszczelnych. Można też dodać do nich soli bydlęcej w takiej ilości, by współczynnik czystości spadł poniżej 65°.

§ 28. Nieopodatkowany cukier, cukrzyca lub odcieki, przeznaczone na paszę dla bydła winny być skażone jednym z następujących środków: makuchami mielonemi, mieloną paszą mięsną lub rybną, torfem mielonym, pulpą ziemniaczaną lub płatkami mielonemi w ilości 20% na wagę cukrzycy, cukru względnie odcieków, albo dodaniem 40% śrutu jęczmiennego.

§ 29. Nieopodatkowany cukier miałko mielony lub puder, przeznaczony do wyrobu płynu ochronnego dla roślin lub błyszczu ma być skażony przez dodanie 5% sproszkowanego siarczanu miedzi.

§ 30. 1) Nieopodatkowany cukier przeznaczony do wyrobu sztucznego jedwabiu i sztucznego włosia ma być skażony przez dodanie 5% ługu sodowego lub 5% ługu potasowego lub 10% węglanu sodowego lub 27% sody krystalicznej albo 13% węglanu potasowego.

2) Przy użyciu ługu sodowego lub potasowego, sody lub węglanu potasowego należy cukier przeznaczony do skażenia uprzednio rozpuścić w wodzie.

§ 31. 1) Nieopodatkowany cukier przeznaczony do wyrobu mydła ma być skażony jednym z następujących środków: 1% proszku mydlanego lub 5% ługu sodowego, lub 5% ługu potasowego, lub 10% węglanu sodowego, lub 27% sody krystalicznej, lub 13% węglanu potasowego, lub 1% nafty.

2) Przy użyciu ługu sodowego lub potasowego, sody albo węglanu potasowego należy cukier przeznaczony do skażenia uprzednio rozpuścić w wodzie.

§ 32. Nieopodatkowany cukier, przeznaczony do wyrobu taniny ma być skażony domieszką 1% sproszkowanej taniny o zawartości garbnika co najmniej 40%.

§ 33. 1) Nieopodatkowany cukier w stanie skażonym przeznaczony do podkarmiania pszczół może być wydawany bezpośrednio hodowcom pszczół lub za pośrednictwem zawodowych organizacyj pszczelarskich i rolniczych do rozdziału pomiędzy właścicieli pasiek w ilości odpowiadającej istotnym potrzebom, a co najwyżej po 2 kg rocznie na jeden ul pszczół.

2) Organizacje wymienione w ustępie poprzednim obowiązane są prowadzić księgę przychodu i rozchodu cukru według załączonego wzoru Nr. 2, do której winny być dołączone zaświadczenia miejscowych władz o ilości uli posiadanych przez członków, właścicieli pasiek, uprawnionych do poboru nieopodatkowanego cukru do podkarmiania pszczół.

3) Nieopodatkowany cukier przeznaczony do podkarmiania pszczół, ma być skażony przez dodanie doń 5% płukanego piasku oraz 3% trocin z twardego drzewa (dąb, grab, buk).

§ 34. Pozwolenie na pobór nieopodatkowanego cukru w stanie skażonym do celów przewidzianych w § 23 wydaje urząd skarbowy akcyz i monopolów właściwy dla miejsca siedziby przedsiębiorstwa, w którem cukier ma być zużyty.

§ 35. Izba skarbowa może zezwalać w wyjątkowych wypadkach na dokonywanie skażenia cukru przeznaczonego do celów określonych w § 23 poza cukrownią, w przedsiębiorstwach zużywających cukier. W tych wypadkach protokół o dokonaniu skażenia pozostaje przy aktach odnośnego przedsiębiorstwa, a wtórnik protokółu odsyła organ skarbowy, obecny przy skażeniu do cukrowni z której cukier pochodzi.

§ 36. Do stosowania innych środków skażenia nieopodatkowanego cukru potrzebne jest zezwolenie Ministra Skarbu.

§ 37. Próbki cukru, za który nie uiszcza się podatku, nie mogą przekraczać jednorazowo 100 gramów na każdy rodzaj cukru, i mogą być wysyłane wyłącznie z wiedzą organu kontroli skarbowej. Przedsiębiorca obowiązany jest oznajmić pisemnie urzędnikowi skarbowemu, dozorującemu cukrownię o pobraniu próbek, wymieniając wagę, jakość i ilość cukru zawartego w każdej próbce.

§ 38. Urzędnik skarbowy prowadzi wykaz pobieranych próbek, a po upływie miesiąca oznajmia przedsiębiorstwu sumę wywiezionych w ciągu tego miesiąca próbek celem wciągnięcia różnicy ponad 100 gramów dla każdej próbki na rozchód z wykazaniem przypadającego za tę ilość podatku, który musi być uiszczony do 8-go dnia bieżącego miesiąca lub zaliczony na rachunek udzielonego cukrowni kredytu.

do art. 11.

Uiszczanie podatku.

§ 39. Podatek od cukru wydawanego z cukrowni lub wolnego składu do wolnego obrotu do celów spożywczych winien być uiszczony przed wywiezieniem cukru z wyjątkiem wypadku przewidzianego w § 38 oraz z wyjątkiem zakredytowania tego podatku w trybie przepisanym niżej.

§ 40. 1) Podatek przypadający od cukru wypuszczanego do wolnego obrotu (§ 39) może być kredytowany cukrowniom na przeciąg 6 oraz wolnym składom na przeciąg 2 miesięcy.

2) Celem uzyskania kredytu podatkowego przedsiębiorca winien złożyć podanie do właściwej izby skarbowej, wymieniając wysokość proszonego kredytu i sposób jego zabezpieczenia.

3) Izba skarbowa udziela kredytu podatkowego na przeciąg roku obrachunkowego.

§ 41. Nie mogą korzystać z kredytu: a) osoby znajdujące się w stanie upadłości, b) osoby karane sądownie za zbrodnie popełnione z chęci zysku tudzież za defraudacje podatkowe. Wyłączenie od korzystania z kredytu podatkowego z powodu karalności kończy się po upływie trzech lat od uprawomocnienia się wyroku.

§ 42. Zabezpieczenie kredytu może być dokonane: a) przez wpisanie do ksiąg wieczystych na rzecz Skarbu Państwa prawa zastawu lub kaucji hipotecznej, b) przez porękę zakładów kredytowych, zdolność poręki których uznała właściwa władza, c) przez zastaw akcyj Banku Polskiego tudzież papierów wartościowych, przyjmowanych pod zastaw przez Bank Polski, według ustalonego kursu, d) przez zastaw cukru, e) przez zastaw cukrowni, f) przez złożenie weksla kaucyjnego wystawionego przez zarząd cukrowni i żyrowanego przez 2-ch odpowiedzialnych członków zarządu względnie rady nadzorczej, przyczem ostatnie dwa rodzaje (e i f) zabezpieczenia mogą być przyjmowane tylko za zezwoleniem Ministra Skarbu.

do art. 12.

§ 43. 1) Pokredytowany podatek od cukru płatny jest najpóźniej 15-go dnia 6-go względnie 2-go miesiąca następującego po miesiącu, w którym wydano cukier do wolnego obrotu.

2) W miarę spłaty zakredytowanej kwoty, kredyt wznawia się automatycznie, jeżeli wartość złożonego zabezpieczenia nie uległa zmniejszeniu lub wygaśnięciu. Stan kredytu musi być w każdej chwili widoczny z księgi przedsiębiorstwa.

3) W razie nieuiszczenia zakredytowanej kwoty podatku we właściwym terminie (ust. 1), zostanie ściągnięta w drodze przymusowej nietylko cała zaległa kwota wraz z odsetkami zwłoki w wysokości 2% w stosunku miesięcznym od dnia płatności, licząc każdy rozpoczęty miesiąc za cały, i kosztami egzekucji, lecz również wszelkie nawet później płatne kwoty pokredytowanego podatku. Nadto nieuiszczenie w terminie pokredytowanego podatku od cukru powoduje utratę prawa korzystania z kredytu, które może być przywrócone jedynie za zgodą Ministra Skarbu.

do art. 14.

Właściwość orzecznictwa.

§ 44. Wymiar i orzekanie o należności i wysokości podatku od cukru krajowego oraz przekazywanego z obszaru W. M. Gdańska należy do właściwości urzędów skarbowych akcyz i monopolów, a przy przywozie cukru i wyrobów cukrowych z zagranicy, — do urzędów celnych, załatwiających odprawę celną. Podatek od zagranicznego cukru oraz wyrobów cukrowych pobierają urzędy celne razem z cłem.

do art. 15 i 16.

Urządzenie cukrowni.

§ 45. 1) Do przechowywania nieopodatkowanego cukru obowiązaną jest cukrownia posiadać trwale zbudowane, suche i widne magazyny, nadające się do urzędowego zamknięcia i pomieszczenia całkowitej rocznej produkcji cukru.

2) Wstęp do tych magazynów dozwolony jest tylko w obecności urzędników skarbowych dozorujących cukrownię.

§ 46. 1) Jeżeli ustrój cukrowni lub inne okoliczności nie pozwalają przedsiębiorcy na wybudowanie oddzielnych magazynów, to cukier może być przechowywany w odosobnionej części cukrowni, obejmującej oddziały, w których odbywa się krystalizacja, wirowanie, suszenie, ważenie i przechowywanie gotowego cukru i odcieków.

2) Wejścia do powyższej części cukrowni, okna i wszelkie połączenia nazewnątrz oraz z innemi oddziałami muszą być przystosowane do urzędowego zamknięcia. Dostęp do odosobnionej części fabryki jest możliwy tylko w obecności urzędników skarbowych dozorujących cukrownię. Okna i t. p. otwory w odosobnionych oddziałach cukrowni, magazynach oraz pomieszczeniach, w których odbywa się suszenie i ważenie cukru, przeznaczonych do przechowywania nieopodatkowanego cukru winny być zaopatrzone w gęste siatki druciane, urzędowo zabezpieczone.

3) W obrębie odosobnionej części cukrowni powinno być widne, czyste i ogrzane pomieszczenie dla przebywania i czynności służbowych urzędników skarbowych. Pomieszczenie to winno być zaopatrzone w niezbędne urządzenia kancelaryjne jako stół, krzesła, przybory do pisania i t. p.

4) W zależności od miejscowych warunków mogą być wprowadzone oprócz przewidzianych w niniejszem rozporządzeniu — jeszcze i inne środki zabezpieczenia i kontroli obrotu cukrem w cukrowniach.

§ 47. Wszelkie zabudowania cukrowni oraz ich poszczególne pomieszczenia mają być zaopatrzone w odpowiednie napisy o ich przeznaczeniu.

do art. 17.

Wolne składy cukru.

§ 48. 1) W wolnych składach cukru, które w treści niniejszego rozporządzenia będą oznaczane skrótem W. S., wolno przechowywać cukier pod węzłem podatku, przekazany z cukrowni położonych na obszarze Rzeczypospolitej.

2) W. S. musi osiągnąć obrót cukrem do wysokości co najmniej 3000 kwintali rocznie.

3) W. S. mogą istnieć w zasadzie tylko w siedzibie urzędu skarbowego akcyz i monopolów. Na wyjątki może zezwolić Minister Skarbu.

§ 49. 1) Zezwolenia na prowadzenie W. S. udziela się do odwołania. Zezwolenie mogą otrzymać tylko cukrownie oraz kupcy zarejestrowani, nie będący w stanie upadłości i nie karani sądownie za defraudacje podatkowe.

2) O wydaniu i odebraniu zezwolenia na prowadzenie W. S. ogłasza się w Monitorze Polskim i Dzienniku Urzędowym Ministerstwa Skarbu, podając w ogłoszeniu uprawnioną firmę, jej siedzibę oraz siedzibę właściwego dla składu urzędu skarbowego akcyz i monopolów.

§ 50. 1) W. S. mogą mieścić się tylko w trwałych i suchych zabudowaniach, nadających się do urzędowego zabezpieczenia.

2) W W. S. nie wolno przechowywać żadnych innych towarów oprócz nieopodatkowanego cukru.

§ 51. Przedsiębiorca obowiązany jest przed uruchomieniem W. S. złożyć w izbie skarbowej zabezpieczenie do wysokości podatku, przypadającego od najwyższego składowego zapasu cukru. Przy przyjmowaniu zabezpieczenia izba skarbowa stosuje odpowiednie przepisy o zabezpieczeniu kredytu podatku od cukru, ustalone wyżej dla cukrowni (§ 42).

§ 52. Celem uzyskania zezwolenia na prowadzenie W. S. należy złożyć w urzędzie skarbowym akcyz i monopolów podanie, dołączając:

a) opis i plan pomieszczeń, przeznaczonych na skład oraz pomieszczeń przylegających z wykazaniem ich wzajemnej łączności;
b) oświadczenie co do przypuszczalnego rocznego obrotu, najwyższego zapasu składowego, co do sposobu zabezpieczenia podatku (§ 51) i co do osoby, mającej zarządzać W. S.

§ 53. 1) Po wydaniu zezwolenia na prowadzenie W. S. izba skarbowa zarządzi sprawdzenie składu na ogólnych zasadach. Protokół weryfikacyjny sporządza się w 2-ch egzemplarzach, z których jeden po zatwierdzeniu przez izbę skarbową pozostaje w urzędzie skarbowym akcyz i monopolów, drugi zaś ma być przechowywany przy aktach wolnego składu.

2) O zmianach w pomieszczeniach i urządzeniach składu należy oznajmić urzędowi skarbowemu akcyz i monopolów w przeciągu 8 dni po ich wykonaniu.

§ 54. Wolny skład może być uruchomiony dopiero po dokonaniu obwieszczenia w trybie przewidzianym w § 49.

§ 55. W W. S. powinna być do użytku kontroli skarbowej waga legalizowana i sprawdzana.

§ 56. 1) W. S. może być czynny tylko w godzinach dziennych, a mianowicie od kwietnia do października włącznie, od godziny 6-ej do 19-tej, a od listopada do marca włącznie od godz. 7-ej do 17-ej.

2) Na wyjątki od tego przepisu może zezwolić urząd skarbowy akcyz i monopolów.

§ 57. Cukrownia może wysyłać cukier pod węzłem podatku do wolnego składu tylko za świadec-

twem przewozowem wzór Nr. 3. O nadejściu przesyłki przedsiębiorca obowiązany jest zawiadomić właściwego urzędnika kontroli skarbowej, który winien sprawdzić przesyłkę i towarzyszące jej dowody.

§ 58. 1) Zezwolenie na prowadzenie W. S. wygasa przez zrzeczenie się uprawnionego przedsiębiorcy lub jego śmierć albo też przez cofnięcie mu zezwolenia.

2) W razie zamknięcia W. S. wskutek wygaśnięcia lub odebrania uprawnienia ma być uiszczony podatek od całego zapasu cukru, pozostałego w W. S. w ciągu 15 dni, o ile zapas ten nie zostanie w tym terminie przekazany do cukrowni lub innego W. S. albo też wywieziony zagranicę.

Weryfikacja.

§ 59. 1) Sprawdzenie (weryfikację) cukrowni przeprowadza komisja, złożona z urzędników skarbowych pod przewodnictwem starszego urzędnika w stopniu co najmniej inspektora kontroli skarbowej.

2) Przed terminem wyznaczonym na sprawdzenie przedsiębiorca ma poczynić w cukrowni wszelkie niezbędne przygotowania, aby komisja zaraz po przybyciu na miejsce mogła przystąpić do czynności.

3) Sprawdzenie (weryfikacja) cukrowni wymaga następujących czynności:

a) oględzin i sprawdzenia z opisem pomieszczeń, przyrządów i naczyń fabrycznych,
b) przemiaru naczyń,
c) zbadania i zabezpieczenia pomieszczeń fabrycznych w celach skutecznej kontroli produkcji,
d) sporządzenia protokółu o sprawdzeniu.

§ 60. Wszystkie pomieszczenia fabryczne oraz lokale bezpośrednio z niemi połączone należy obejrzeć, zbadać ich przeznaczenie i oznaczenie odpowiedniemi napisami oraz sprawdzić podług opisu i planu sytuacyjnego. Należy również obejrzeć wszystkie przyrządy i naczynia fabryczne i dopilnować, by były oznaczone numerami kolejnemi zgodnie z opisem i planem wewnętrznego urządzenia cukrowni.

§ 61. 1) Naczynia i zbiorniki, służące w cukrowni do przechowywania wszelkich odcieków cukrowych mierzy się sposobem geometrycznym przy pomocy taśmy lub miary metrycznej. W tym celu należy ustalić ze ścisłością do 1 cm wszystkie zasadnicze wewnętrzne wymiary danego naczynia lub zbiornika, jak długość, szerokość, średnicę lub głębokość.

2) Z ustalonych wymiarów oblicza się pojemność naczynia w cm^3, a następnie w litrach, stosując odpowiednie wzory geometryczne zależnie od postaci naczynia, czy zbiornika np. dla walców $\frac{\pi d^2 h}{4}$ dla stożków ściętych $\frac{\pi h}{3}(R^2+r^2+Rr)$, dla prostopadłościanu abh i t. d. W przytoczonych wzorach: a = długość, b = szerokość, h = głębokość (wysokość), d = średnica, R = promień, czyli połowa średnicy dna, r = promień górnego obwodu, $\pi = 3{,}14$ (stosunek obwodu do średnicy).

§ 62. 1) Po ukończeniu sprawdzenia komisja sporządza ogólny protokół weryfikacyjny w 2 egzemplarzach z wymienieniem w nim wyników pomiarów. Jeden egzemplarz protokółu przechowuje się w cukrowni, drugi zaś w urzędzie skarbowym akcyz i monopolów.

2) Weryfikacja nowej lub przebudowanej cukrowni wymaga zatwierdzenia władzy skarbowej II instancji, bez którego cukrownia nie może być uruchomiona.

3) Cukrownie, których urządzenia nie uległy zmianom, mogą być uruchomione po sprawdzeniu za zezwoleniem przewodniczącego komisji sprawdzającej.

§ 63. O przeprowadzenie sprawdzenia (weryfikacji) cukrowni przedsiębiorca obowiązany jest zwrócić się do urzędu skarbowego akcyz i monopolów z wymienieniem zaszłych zmian w urządzeniu, przyrządach, zbiornikach i t. p. od ostatniego sprawdzenia i złożyć spisy, opisy lub rysunki tych części i urządzeń, które zostały zmienione.

do art. 22 — 31.

Dozorowanie cukrowni.

§ 64. 1) Wstęp do magazynu gotowego i zważonego cukru oraz do odosobnionych oddziałów cukrowni dozwolony jest przedsiębiorcy i pracownikom cukrowni tylko w obecności urzędnika skarbowego dozorującego cukrownię, któremu przysługuje prawo kontroli nad osobami wydalającemi się z tych pomieszczeń.

2) Połączenia między oddziałami cukrowni niezabezpieczonemi a zabezpieczonemi winny być ograniczone do istotnej potrzeby i pozostają pod stałym dozorem urzędników skarbowych. Jeżeli połączenia takie nie mogą być dokładnie obserwowane przez urzędnika skarbowego dozorującego główne wejścia do odosobnionego oddziału, to inne połączenia muszą być urzędownie zamknięte.

3) Jeżeli skutkiem ustroju cukrowni jest rzeczą konieczną dla skutecznej kontroli wyznaczenie więcej niż 2 urzędników skarbowych, koszta delegowania większej liczby urzędników ponosi przedsiębiorstwo według obrachunku podanego przez urząd skarbowy akcyz i monopolów stosownie do rzeczywistych kosztów delegacji urzędników skarbowych na czas kampanji, względnie wykonywania kontroli. Przypadające kwoty należy wpłacać co miesiąc do kasy skarbowej do depozytu urzędu skarbowego akcyz i monopolów.

do art. 32 — 34.

Ważenie, pakowanie i magazynowanie cukru.

§ 65. 1) Ważenie i pakowanie cukru gotowego powinno się odbywać pod nadzorem kontroli

skarbowej w pomieszczeniu, które ma być zabezpieczone od potajemnego usuwania nieopodatkowanego cukru. To pomieszczenie może mieć połączenie z innemi oddziałami cukrowni tylko przez suszarnię i mieć tylko jedno wyjście nazewnątrz.

2) W cukrowniach posiadających oddziały odosobnione, pozostające pod stałym dozorem, ważenie i pakowanie odbywa się w tych oddziałach.

§ 66. W pomieszczeniu służącem do ważenia cukru powinna stale znajdować się waga legalizowana i odpowiednio ustawiona oraz legalizowane odważniki. Rzetelność wagi i odważników powinna być sprawdzana przed każdym ważeniem. Wagę równoramienną uznaje się za rzetelną, jeśli po przestawieniu odważników z jednej szali na drugą waga zachowuje równowagę, wagi dziesiętne i setne sprawdza się z pomocą odważania odważników, przyczem waga powinna wykazywać ciężar, odpowiadający oznaczeniu odważników i stosunkowi ramion.

§ 67. 1) Przy pakowaniu cukru zważonego należy uprzednio zważyć osobno, przeznaczone do pakowania beczki, skrzynie lub worki wraz z niezbędnemi dodatkami jako to: gwoździe, słoma, deski, sznurki i t. p., a ustaloną w ten sposób tarę zapisać do księgi magazynowej.

2) Po zważeniu zapakowanego cukru zapisuje się do księgi magazynowej wagę brutto i wagę netto, oznaczając tę ostatnią z różnicy między wagą brutto a tarą. Przy opakowaniach wymienionych w art. 2 ustęp końcowy powołanego na wstępie rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej uważa się wagę brutto za netto.

3) Na każdem opakowaniu oznacza się wyraźnie barwą lub na druczkach cechę cukrowni, wagę netto cukru, tarę i numer kolejny opakowania. Za zezwoleniem urzędu skarbowego akcyz i monopolów można zamiast numeracji każdego opakowania poprzestać na numeracji partji, obejmującej większą liczbę opakowań jednakowych, stosownie do przyjętego w cukrowni systemu.

§ 68. 1) Po zważeniu w sposób wyżej przepisany przenosi się cukier w obecności urzędnika skarbowego do osobnego magazynu i zapisuje się niezwłocznie do księgi magazynowej. Magazyn ma się znajdować pod zamknięciem urzędowem. Poza magazynem nie wolno przechowywać gotowego cukru nieopodatkowanego z wyjątkiem wypadków przewidzianych w § 46.

2) Przy istnieniu kilku magazynów tej samej cukrowni należy prowadzić księgi pomocnicze dla każdego magazynu osobno.

do art. 35 — 37.

§ 69. 1) Opakowania z cukrem przechowywane w magazynach powinny być złożone w takim porządku, by sprawdzenie magazynu nie nastręczało trudności. Poszczególne partje cukru mają być oznaczone na osobnych tabliczkach, umieszczonych przy tych partjach.

2) Półfabrykaty cukru mają być złożone oddzielnie, w odpowiednich zasiekach lub naczyniach w sposób nadający się do obliczenia.

Sprawdzanie zapasów cukru.

§ 70. 1) Urzędnicy skarbowi, kontrolujący cukrownię obowiązani są od czasu do czasu przynajmniej jednak 2 razy na rok wykonywać szczegółową rewizję zapasów cukru. Przy takiej rewizji cukrowni należy stwierdzić na podstawie ksiąg urzędowych czy ilość cukru otrzymanego w magazynie odpowiada w przybliżeniu przerobionym w cukrowni surowcom, uwzględniając przytem zwykłe ubytki, powstające w czasie przerobu. Przy takiej rewizji sprawdza się szczegółowo pozostałość gotowego cukru, porównywując ją z pozostałością książkową. Przy sprawdzaniu pozostałości odcieków wolno ograniczyć się do stwierdzenia ich ilości na podstawie pojemności zbiorników i jakości według zawartości cukru.

2) Ponadto naczelnik urzędu skarbowego akcyz i monopolów oraz inspektor kontroli skarbowej obowiązani są przy każdej bytności w cukrowni porównywać stan magazynu z zapisami w księdze magazynowej i sprawdzać na wyrywki wagę gotowego cukru w opakowaniu.

3) Wyniki czynności rewizyjnych wpisuje się do ksiąg fabrycznych przez całą ich szerokość.

Nadwyżki i ubytki.

§ 71. 1) Jeżeli przy rewizji rzeczywisty zapas cukru w magazynie okaże się większym od tego, jaki powinien się znajdować wedle ksiąg cukrowni, natenczas cała stwierdzona nadwyżka cukru ma być zapisana na przychód w odnośnych księgach cukrowni.

2) W razie stwierdzenia ubytku cukru podlega opodatkowaniu całkowita część tegoż ponad 0,3% ilości cukru przyjętego do magazynu od czasu ostatniej rewizji. Przypadający od ubytku podatek przedsiębiorstwo obowiązane jest wpłacić do kasy skarbowej w ciągu trzech dni po stwierdzeniu ubytku.

3) Jeżeli stwierdzony ubytek, względnie nadwyżka cukru przekracza o 0,5% ilość cukru białego lub o 4% ilości cukru surowego, wpisanego na przychód od czasu ostatniej rewizji, natenczas należy przeprowadzić dochodzenie karne.

4) Ubytki cukru podlegają opodatkowaniu w wysokości oznaczonej dla cukru pozakontyngentowego.

Zniszczenie cukru.

§ 72. W razie zajścia wypadków, które spowodowały zniszczenie cukru (art. 37) osoba odpowiedzialna za ciążący na niej podatek winna niezwłocznie, w żadnym razie nie później niż w 24 godziny po wypadku, donieść o zniszczeniu lub uszkodzeniu cukru najbliższemu urzędnikowi kontroli skarbowej, który przystąpi natychmiast do sprawdzenia otrzymanego doniesienia i przedłoży w drodze służbowej

wyniki swego dochodzenia urzędowi skarbowemu akcyz i monopolów.

Zwrot cukru do ponownego przerobu.

§ 73. Cukier zważony i wpisany do księgi magazynowej może być wzięty do ponownego przerobu jedynie za zgodą urzędu skarbowego akcyz i monopolów z wyraźnem zaznaczeniem tego w odnośnych księgach cukrowni.

do art. 38 — 41.

Wywóz cukru do wolnego obrotu.

§ 74. 1) Wywóz cukru z cukrowni i wolnego składu do wolnego obrotu może nastąpić tylko w obecności urzędnika skarbowego. Najmniejsza ilość cukru, jaką można wywieźć z cukrowni lub wolnego składu wynosi 100 klg. z wyjątkiem wyczerpania zapasu cukru w cukrowni poniżej 100 klg.

2) Na każdą partję cukru wydawanego do wolnego obrotu, niezależnie od jego gatunku, oraz odcieków nie wyłączając melasy, cukrownie oraz W. S. wydaje świadectwo przewozowe według wzoru Nr. 3 względnie 4, w którem oznacza się nazwę i siedzibę przedsiębiorstwa, dzień, miesiąc i rok wydania partji, miejsce przeznaczenia cukru, gatunek cukru oraz wagę netto i brutto, tudzież współczynnik czystości odcieków i melasy.

3) W razie zgubienia w drodze świadectwa przewozowego przewoźnik obowiązany jest oznajmić o tem najbliższemu urzędnikowi kontroli skarbowej.

Wywóz cukru pod węzłem podatku.

§ 75. 1) Cukrownia, zawiadamiając o wywozie cukru pod węzłem podatku, wręcza jednocześnie organowi dozorującemu cukrownię sporządzone według wzoru Nr. 3 świadectwo przewozowe i wtórnik tegoż. Organ dozorujący sprawdza zgodność obu egzemplarzy, stwierdza wagę przeznaczonego do wywozu cukru i zaznacza wynik tego stwierdzenia na świadectwie przewozowem i wtórniku tegoż. Następnie zabezpiecza urzędowemi plombami środki przewozowe, w których cukier załadowano, w ten sposób, ażeby bez naruszenia tego zamknięcia urzędowego dostęp do cukru był utrudniony. Ilość nałożonych plomb oraz ich znaki i numery, znaki i numery środków przewozowych uwidocznia w świadectwie przewozowem i jego wtórniku.

2) Po sprawdzeniu urzędnik dozorujący cukrownię zaopatruje oba egzemplarze świadectwa przewozowego w swój podpis i urzędową pieczęć, poczem wręcza świadectwo przewozowe zgłaszającej wywóz cukrowni, a wtórnik tegoż świadectwa przesyła natychmiast w liście poleconym pod adresem organu dozorującego miejsce przeznaczenia przesyłki, względnie granicznego urzędu celnego.

3) Organ dozorujący miejsce przeznaczenia przesyłki cukru, otrzymawszy wtórnik świadectwa przewozowego, porównuje go z wręczonym mu przez przedsiębiorcę miejsca przeznaczenia przesyłki oryginałem świadectwa przewozowego, stwierdza stan przesyłki i stan oraz znaki i numery zamknięć urzędowych i w razie zgodności potwierdza tę okoliczność na obu egzemplarzach świadectwa przewozowego i wręcza oryginał przedsiębiorcy jako dowód wpisu do księgi magazynowej, a wtórnik zwraca organowi wysyłającemu. Organ wysyłający, otrzymawszy wtórnik świadectwa przewozowego, wręcza ten wtórnik przedsiębiorstwu wysyłającemu, jako dowód rozchodu do książki magazynowej.

4) W razie stwierdzenia po nadejściu przesyłki do miejsca przeznaczenia naruszenia zamknięć urzędowych lub braku cukru organ dozorujący spisuje protokół karny przeciw przedsiębiorcy zakładu przewozowego i po przeprowadzeniu wstępnych dochodzeń przesyła go urzędowi skarbowemu akcyz i monopolów. W razie stwierdzenia podczas przewozu naruszenia zamknięć urzędowych lub zagubienia świadectwa przewozowego albo zajścia innego wypadku mającego wpływ na stan przesyłki cukru, przewoźnik jest obowiązany donieść o tem najbliższemu organowi kontroli skarbowej, który stwierdza protokólarnie podane okoliczności oraz stan przesyłki i po podpisaniu protokółu przez przewoźnika doręcza mu go celem dołączenia do dokumentów przewozowych, a odpis protokółu przesyła po bezzwłocznem przeprowadzeniu wstępnych dochodzeń organowi dozorującemu przedsiębiorstwo wysyłające.

5) W razie zachodzących podejrzeń popełnienia jakichkolwiek nadużyć ma organ skarbowy, stwierdzający stan przesyłki na skutek doniesienia przewoźnika, spisać protokół karny i przedłożyć go po bezzwłocznem przeprowadzeniu dochodzeń wstępnych urzędowi skarbowemu akcyz i monopolów.

§ 76. 1) Gdy zajdzie konieczność zmiany miejsca przeznaczenia przesyłki cukru podczas przewożenia jej, przedsiębiorstwo wysyłające lub przewoźnik winien zawiadomić o tem urzędnika kontroli skarbowej najbliżej zamieszkałego od miejsca, w którem przesyłka znajduje się w danej chwili.

2) Wezwany urzędnik kontroli skarbowej wpisuje w świadectwie przewozowem zmianę miejsca przeznaczenia oraz odbiorcy i zawiadamia o tem urzędnika kontroli skarbowej dozorującego przedsiębiorstwo wysyłające, tudzież urzędnika względnie organ skarbowy właściwy dla pierwotnego miejsca przeznaczenia przesyłki. Ten ostatni po otrzymaniu zawiadomienia prześle urzędowo wtórnik świadectwa przewozowego, odpowiednio zmienionego, do nowego miejsca przeznaczenia przesyłki.

3) Zmiana przeznaczenia może nastąpić również już po nadejściu przesyłki do początkowo wyznaczonego miejsca odbioru, jednak tylko przed przyjęciem przesyłki i przed zdjęciem zamknięcia urzędowego tudzież z zachowaniem przepisów podanych w punkcie 1 i 2 niniejszego paragrafu.

§ 77. 1) Gdy zajdzie konieczność podziału przesyłki cukru podczas jej przewożenia, przedsiębiorstwo wysyłające lub przewoźnik obowiązany jest zawiadomić o tem urzędnika kontroli skarbowej, najbliżej zamieszkałego od miejsca w którem przesyłka znajduje się w danej chwili.

2) Wezwany urzędnik kontroli skarbowej uskuteczni odpowiednią zmianę w świadectwie przewozowem, a nowoutworzone przesyłki odprawi w przepisany sposób po zaopatrzeniu ich od siebie w odpowiednie zaświadczenia. O podziale przesyłki wezwany urzędnik kontroli skarbowej zawiadomi szczegółowo urzędnika dozorującego przedsiębiorstwo wysyłające oraz urzędnika względnie organ skarbowy właściwy dla miejsca przeznaczenia przesyłki.

§ 78. Przeładowanie przesyłki cukru w czasie jej przewozu winno się również odbywać w obecności urzędnika kontroli skarbowej w sposób wyżej podany.

Wywóz cukru zagranicę i na obszar W. M. Gdańska.

§ 79. 1) Wywóz cukru zagranicę odbywa się z zachowaniem przepisów §§ 75 — 78 tylko przez urzędy celne I klasy, położone przy linjach kolei żelaznych lub drogach wodnych.

2) Przesyłki kierowane do W. M. Gdańska podlegają postępowaniu przekazowemu stosownie do umowy polsko-gdańskiej (Dz. U. R. P. z r. 1922 Nr. 16, poz. 139).

§ 80. 1) Wyjście przesyłki cukru wysłanego pod węzłem podatku zagranicę ma być bezzwłocznie potwierdzane przez odnośne urzędy celne.

2) Jeżeli wyjście przesyłki cukru wysłanego pod węzłem podatku zagranicę względnie nadejście na obszar W. M. Gdańska nie zostanie w przepisany sposób potwierdzone do 3-ch miesięcy od daty wysłania, natenczas przedsiębiorstwo, z którego cukier został wysłany będzie obowiązane zapłacić podatek od tego cukru do dni 14-tu, o ile w inny sposób nie udowodni wyjścia cukru zagranicę względnie nadejścia do W. M. Gdańska.

Dokonywanie analiz chemicznych.

§ 81. Do wykonywania analiz chemicznych i wydawania orzeczeń analityczno-chemicznych w sprawach wynikających z przepisów dotyczących opodatkowania cukru powołuje się Centralne Laboratorjum Dyrekcji Państwowego Monopolu Spirytusowego w Warszawie oraz okręgowe laboratorja tej Dyrekcji w Krakowie, we Lwowie, w Poznaniu, w Wilnie i Lublinie.

do art. 42 — 44.

Księgi kontroli.

§ 82. Cukrownie, rafinerje i wolne składy cukru obowiązane są prowadzić księgi według załączonych wzorów, a mianowicie: a) księgę Nr. 1 główną, która jest podstawową dla obrachunku z przedsiębiorstwem i powinna zawierać dane o przychodzie i rozchodzie cukru gotowego tudzież rachunek należnego i wpłaconego podatku (wzór Nr. 5); b) księgę Nr. 2 magazynową, przychodu i rozchodu cukru (wzór Nr. 6); c) księgę Nr. 3 dla rafineryj tak samoistnych, jak i przy cukrowniach dla obrachunku obrotu cukru surowego i rafinady (wzór Nr. 7). Na rozchód tej księgi zapisuje się kryształ wydany do rafinowania lub nazewnątrz w stanie nierafinowanym; kryształ, rafinada i odcieki rafinacyjne muszą przechodzić również przez księgę magazynową i główną, o ile są wydawane z cukrowni; d) księgę Nr. 4 dla rafineryj samoistnych dla kontroli przychodu cukru surowego i rozchodu rafinady (wzór Nr. 8); i e) księgę Nr. 5 produkcyjną dla kontroli przerobu surowców (buraków, melasy i t. p.) i półfabrykatów z wykazaniem ich wydajności (polaryzacji, rendement) (wzór Nr. 9); księga ta powinna zawierać dane mogące służyć do orjentacji w całokształcie produkcji przedsiębiorstwa.

§ 83. 1) Wpisy do ksiąg nie mogą zawierać podskrobań, zamazań, a wszelkie poprawki powinny być dokładnie uwidocznione i w przepisany sposób omówione. Każda stronica powinna być podsumowana i dodana do poprzedniego przeniesienia.

2) W końcu miesiąca sporządza się obrachunek miesięczny i odpisy z ksiąg Nr. Nr. 1, 2, 3 i 4 za miesiąc ubiegły i przesyła się do izby skarbowej na ogólnych zasadach przepisów rachunkowych.

3) Odpisy muszą być poświadczone przez urzędnika skarbowego dozorującego przedsiębiorstwo i podpisane przez kierownika przedsiębiorstwa.

§ 84. Dokumenty służące za podstawę wpisów powinny być wszyte do teczek osobnych dla każdej księgi i znajdować się przy księgach przedsiębiorstwa a na żądanie kontrolujących urzędników być im przedkładane do wglądu i rewizji.

§ 85. W końcu roku obrachunkowego (31 sierpnia) przedsiębiorca obowiązany jest księgi obrachunkowe (Nr. Nr. 1, 2, 3 i 4) zamknąć a pozostałości przenieść do nowych ksiąg, których otwarcie (przeniesienie) zaświadcza właściwy inspektor kontroli skarbowej.

§ 86. Druki i księgi przesłanych wzorów sporządza przedsiębiorstwo swoim kosztem i nie później niż 1 lipca składa w urzędzie akcyz i monopolów dla parafy.

Przepis przechodni.

§ 87. 1) Istniejące dotąd przedsiębiorstwa, które już dawniej uczyniły zadość przepisom dotyczącym opisu i planów cukrowni (art. 18) wolne są od ponownego ich sporządzania, chyba, że opis i plan znajdują się w stanie nienadającym się do urzędowego użytku.

2) Księgi i druki przewidziane w niniejszem rozporządzeniu obowiązują od początku kampanji 1928/29 r.

§ 88. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Skarbu: *G. Czechowicz*

(Dz. U. R. P. Nr. 61, poz. 564 z dnia 14 czerwca 1928 r.).

(Strona 1).

Inspektor Kontroli Skarbowej

w ....

Wzór Nr 1.
Załącznik do § 17.

K S I Ę G A

odprawy wyrobów cukrowych, wywiezionych zagranicę lub na obszar W. M. Gdańska za zwrotem podatku od cukru z fabryki położonej w .... należącej do

Rok ....

(Strona 2).

Data (dzień, miesiąc i rok)	Nr. kolejny przesyłki	Rodzaj wyrobów cukrowych	Ilość i rodzaj opakowań	Waga brutto	Tara	Waga netto	Zawartość cukru w wyrobach według oznajmienia wysyłającego w %% wagi	Ogólna zawartość cukru w przesyłce w kilogramach	Nr. świadectwa przewozowego
				Kilogramów					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Z przeniesienia									
Do przeniesienia									

(Strona 3).

Kraj przeznaczenia przesyłki	Nazwa granicznego urzędu celnego	Według poświadczenia urzędu celnego wyszło zagranicę	Zawartość cukru w przesyłce		Przypada do zwrotu podatku od cukru		Przyznano zwrot podatku od cukru		Uwagi
			według wyniku urzędowej analizy próbki wyrobów w %wagi	Ogólna zawartość cukru w przesyłce w kilogramach	Zł.	gr.	Data	L.	
11	12	13	14	15	16		17	18	19

(Strona 1).

Wzór Nr. 2
Załącznik do § 33.

Urząd Skarbowy Akcyz i Monopolów
w

(Nazwa instytucji) ....
....
....
w..............................

K S I Ę G A

przychodu i rozchodu cukru skażonego do podkarmiania pszczół
w okresie ....

(Strona 2).

P R Z Y C H Ó D					R O Z C H Ó D						
Nr. poz.	Data	Z jakiej cukrowni	Nr. Nr. świadectw przewozowych	Klg. cukru	Nr. poz.	Data	Komu i dokąd cukier wydano	Na jaką ilość uli pszczół	Ilość cukru na jeden ul pszczół	Razem klg. cukru	UWAGI
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Urząd Skarbowy Akcyz i Monopolów P.
w ....

ODCINEK ŚWIADECTWA PRZEWOZOWEGO Nr. ....

na przewóz cukru z cukrowni w .... powiatu ....

Dla kogo i dokąd cukier jest przeznaczony	Gatunek cukru	Nr. Nr. opakowań	Waga w kilogramach			Droga przesyłki
			Brutto	Tara	Netto	
Razem . .						

Dnia .... 19.... r.

(Podpis wysyłającego).

Z wtórnikiem świadectwa sprawdziłem

Dnia .... 19.... r.

Podpis urzędnika skarbowego:

Urząd Skarbowy Akcyz i Monopolów P.
w ....

WTÓRNIK ŚWIADECTWA PRZEWOZOWEGO Nr. ....

na przewóz cukru z cukrowni w .... powiatu ....

Dla kogo i dokąd cukier jest przeznaczony	Gatunek cukru	Nr. Nr. opakowań	Waga w kilogramach			Droga przesyłki
			Brutto	Tara	Netto	
Razem . .						

Dnia .... 19.... r.
Podpis:

POŚWIADCZENIE ODPRAWY.

Ze świadectwem przewozowem sprawdziłem.
Powyższy towar załadowano do wagonu Nr. .... zabezpieczonego plombą urzędową o znaku .... Nr. .... i skierowano do ....
Dnia .... 19.... r.
Podpis urzędnika skarbowego

POŚWIADCZENIE ODBIORU.

Powyższy towar:
1) nadszedł dnia .... 19.... r. w stanie:
a) co do zamknięcia urzędowego: ....
b) co do rodzaju i ilości: ....
2) i został odprawiony zagranicę: dnia .... 19.... r.
Załatwienie odbioru poświadczam
dnia .... 19.... r.
Urząd ....
Podpis:

Wzór Nr. 3
Załącznik do §§ 57, 74 i 75.

Urząd Skarbowy Akcyz i Monopolów P.
w ....

ŚWIADECTWO PRZEWOZOWE Nr. ....

na przewóz cukru z cukrowni w .... powiatu ....

Dla kogo i dokąd cukier jest przeznaczony	Gatunek cukru	Nr. Nr. opakowań	Waga w kilogramach			Droga przesyłki
			Brutto	Tara	Netto	
Razem . .						

Dnia .... 19.... r.
Podpis:

POŚWIADCZENIE ODPRAWY.

Z wtórnikiem świadectwa przewozowego sprawdziłem.
Powyższy towar załadowano do wagonu Nr. .... zabezpieczonego plombą urzędową o znaku .... Nr. .... i skierowano do ....
Dnia .... 19.... r.
Podpis urzędnika skarbowego

POŚWIADCZENIE ODBIORU.

Powyższy towar:
1) nadszedł dnia .... 19.... r. w stanie:
a) co do zamknięcia urzędowego: ....
b) co do rodzaju i ilości: ....
2) i został odprawiony zagranicę: dnia .... 19.... r.
Załatwienie odbioru poświadczam
dnia .... 19.... r.
Urząd ....
Podpis:

Wzór Nr. 4
Załącznik do § 74.

Urząd Skarbowy Akcyz i Monopolów P.
w ....

ODCINEK ŚWIADECTWA PRZEWOZOWEGO Nr. ....

na przewóz odcieków i melasy z cukrowni w .... powiatu ....

Dla kogo i dokąd przesyłka jest przeznaczona	Współczynnik czystości	Nr. Nr. naczyń	Waga w kilogramach		
			Brutto	Tara	Netto
Razem . . .					

Dnia .... 19 ...... r.

(Podpis wysyłającego).

Z wtórnikiem świadectwa sprawdził

Dnia .... 19 ...... r.

Podpis urzędnika skarbowego:

Urząd Skarbowy Akcyz i Monopolów P.
w ....

WTÓRNIK ŚWIADECTWA PRZEWOZOWEGO Nr. ....

na przewóz odcieków i melasy z cukrowni w .... powiatu ....

Dla kogo i dokąd przesyłka jest przeznaczona	Współczynnik czystości	Nr. Nr. naczyń	Waga w kilogramach		
			Brutto	Tara	Netto
Razem . . .					

Dnia .... 19 ...... r.

(Podpis wysyłającego).

Zgodność ze świadectwem sprawdził

Dnia .... 19 ...... r.

Podpis urzędnika skarbowego:

Urząd Skarbowy Akcyz i Monopolów P.
w ....

ŚWIADECTWO PRZEWOZOWE Nr. ....

na przewóz odcieków i melasy z cukrowni w .... powiatu ....

Dla kogo i dokąd przesyłka jest przeznaczona	Współczynnik czystości	Nr. Nr. naczyń	Waga w kilogramach		
			Brutto	Tara	Netto
Razem . . .					

Dnia .... 19 ...... r.

Podpis:

Z wtórnikiem świadectwa sprawdził

Dnia .... 19 ...... r.

Podpis urzędnika skarbowego:

Wzór Nr. 5
Załącznik do § 82.

(Strona 1).

KSIĘGA Nr. 1

kontroli należnych i uiszczonych opłat skarbowych, jak również kredytów, przyznanych fabryce cukru .... znajdującej się w powiecie .... województwa .... i będącej własnością .... na kampanję 19.........r

OBJAŚNIENIA:

1) Rubryki 2, 3, 4, 5, 10, 15 i 16 wypełnia się raz na dzień sumami dziennemi, a rubryka 26 również raz na dzień kwotą ostateczną.

2) W rubrykach 6, 8 i 11 należy zapisywać w dniu wysyłki poszczególne transporty cukru, a rubryki 7, 9 i 12 narazie pozostają wolne. Po otrzymaniu urzędowych zaświadczeń o przejściu granicy lub otrzymaniu cukru w miejscu przeznaczenia należy w wolnych rubrykach 7, 9 lub 12, obok ilości wysłanego i zapisanego w rubrykach 6, 8 lub 11 cukru wystawić datę otrzymania zaświadczenia (nprz. 27.III), a dniem otrzymania zaświadczenia zapisać do księgi w rubr. 7, 9 lub 12 podaną w zaświadczeniu ilość wysłanego zagranicę lub otrzymanego w miejscu przeznaczenia cukru. O ile te ostatnie ilości będą się różniły z ilościami, wysłanemi z cukrowni, to należy różnicę, stanowiącą ubytek drogowy, również dniem otrzymania zaświadczenia zapisać w rubryce 13 z jednoczesnem naliczeniem podatku od tej ilości ubytku cukru.

3) Podatek wpłacony do Kasy Skarbowej i zapisany do rubryki 19 winien odpowiadać ilości cukru, zapisanego w rubryce 2 i kwocie naliczonego w rubryce 3 podatku od cukru.

4) Do rubryk 20—26 zapisywać należy pełne kwoty kredytów, udzielonych cukrowni na zasadzie oddzielnych świadectw Izby Skarbowej lub na zasadzie przyjętego pod zastaw cukru. W razie cofnięcia przez Izbę Skarbową udzielonego kredytu lub w razie zwolnienia cukru z pod zastawu, w tychże rubrykach należy kwoty kredytu umniejszyć.

5) W księdze niniejszej należy prowadzić sumowanie stronicowe i z przeniesienia, a z końcem miesiąca sporządzać obrachunek za miesiąc.

(Strona 2.)

Data (rok, miesiąc i dzień)	Wypuszczono w ciągu dnia cukru															Wpłacono podatku od cukru do Kasy Skarbowej		
	Z naliczeniem podatku od cukru				Bez naliczenia podatku od cukru							Ubytki drogowe		Razem				
	Wpłaconego do Kasy Skarbowej		Pokredytowanego		Za granicę		Do wolnych składów		Do przerobu									
	Ilość wypuszczonego cukru	Na sumę podatku od cukru	Ilość wypuszczonego cukru	Na sumę podatku od cukru	Ilość wypuszczonego cukru	Według zaświadczenia urzędu celnego poszło za granicę	Ilość wypuszczonego cukru	Według urzędowego zaświadczenia otrzymano w miejscu przeznaczenia	W fabryce własnej (patrz przychód w księdze produkcji)	W innej fabryce	Według urzędowego zaświadczenia otrzymano w miejscu przeznaczenia	Różnice między rubrykami 6-ą a 7-ą, 8-ą a 9-ą i 11-ą a 12-ą	Na sumę podatku od cukru	Ilość wypuszczonego cukru	Naliczono podatku od cukru	Jakiej	Data i Nr. pozycji dzien. przychod.	Na sumę
	Kilogramów	Zł. gr.	Kilogramów	Zł. gr.	Kilogramów								Zł. gr.	Kilogramów	Zł. gr.			Zł. gr.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Z przeniesienia																		
Do przeniesienia																		

(Strona 3).

Pokredytowano podatku od cukru						Pozostaje wolnego do dyspozycji kredytu	Umorzono podatku od cukru i na mocy jakiego dokumentu	Wpłacono na poczet pokredytowanych kwot podatku od cukru do Kasy Skarbowej			Wpłacono odsetek od pokredytowanych kwot podatku od cukru do Kasy Skarbowej			Wpłacono opłaty patentowej do Kasy Skarbowej			UWAGI
Pod zastaw papierów wartościowych lub za poręką instytucyj kredytowych		Pod zastaw cukrowni lub innych nieruchomości		Pod zastaw cukru													
Data i Nr. świadectwa kaucyjnego	Na sumę	Data i Nr. świadectwa kaucyjnego	Na sumę	Data i Nr. aktu przyjęcia cukru pod zastaw	Na sumę			Jakiej	Data i Nr. pozycji dzien. przychod.	Na sumę	Jakiej	Data i Nr. pozycji dzien. przychod.	Na sumę	Jakiej	Data i Nr. pozycji dzien. przychod.	Na sumę	
	Zł. gr.		Zł. gr.		Zł. gr.	Zł. gr.	Zł. gr.			Zł. gr.			Zł. gr.			Zł. gr.	
20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37

Wzór Nr. 6
Załącznik do § 82.

(Strona 1).

KSIĘGA Nr. 2.

**przychodu i rozchodu cukru w cukrowni ....
znajdującej się w powiecie .... i będącej ....
własnością ....**

na kampanję 19 r.

OBJAŚNIENIA:

Cukier opakowany i ważony w pakowni zapisuje się do rubryk 2 — 8 w porządku kolejnym numerów opakowań. Na każdem opakowaniu z cukrem należy oznaczyć cechę cukrowni, numer kolejny opakowania, wagę netto cukru oraz tarę opakowania.

W książce niniejszej należy prowadzić sumowania stronicowe i dzienne, a z końcem miesiąca sporządzić obrachunek za miesiąc, w rubryce zaś „z przeniesienia" zamieszczać należy w przychodzie, rozchodzie i pozostałości oddzielnie cukier z kampanji ubiegłej i oddzielnie z kampanji bieżącej.

(Strona 2).

Data	PRZYCHÓD								UWAGI
	Cukru zważonego								
	Nr. Nr. bieżące opakowań	Waga brutto	Tara	Waga netto					
				Rafinada	Biały kryształ	Cukier surowy I. rzutu	Cukier surowy II. rzutu	Syrop lub odciek	
				Kilogramów					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

(Strona 3).

Data	ROZCHÓD							POZOSTAŁOŚĆ						UWAGI
	Nr. Nr. świadectw przewozowych	Wydano						Ilość opakowań	Waga netto					
		Nr. Nr. opakowań	Waga netto											
			Rafinada	Biały kryształ	Cukier surowy I. rzutu	Cukier surowy II. rzutu	Syrop lub odciek		Rafinada	Biały kryształ	Cukier surowy I. rzutu	Cukier surowy II. rzutu	Syrop lub odciek	
			Kilogramów						Kilogramów					
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25

(Strona 1).

Wzór Nr. 7
załącznik do § 82.

KSIĘGA Nr. 3.

cukrowni ...., znajdującej się w powiecie ....
i należącej do ....

do zapisywania cukru, sprowadzonego z innych cukrowni lub wolnych składów.

na kampanję 19...... r.

(Strona 2).

PRZYCHÓD													UWAGI
Data	Przyjęto do magazynu												
	Skąd	Nr. Nr. świadectw przewozowych	Ilość i Nr. Nr. worków	Waga brutto			Waga netto w/g świadectw			Waga netto otrzymanego			
				biały kryształ	cukier surowy I. rzutu	cukier surowy II. rzutu	biały kryształ	cukier surowy I. rzutu	cukier surowy II. rzutu	biały kryształ	cukier surowy I. rzutu	cukier surowy II. rzutu	
				Kilogramów									
1	2	3	4	5			6			7			8
Z przeniesienia — Do przeniesienia													

(Strona 3).

ROZCHÓD														Pozostałość			UWAGI
Data	Oddano mączek do przerafinowania				Sprzedaż nierafinowanych cukrów												
	Ilość i Nr. Nr. worków	Waga cukru netto			Ilość i Nr. Nr. worków	Waga cukru brutto			Waga cukru netto			Nr. Nr. świadectw przewozowych		Ilość i rodzaj opakowań	Waga cukru netto		
		biały kryształ	cukier surowy I. rzutu	cukier surowy II. rzutu		biały kryształ	cukier surowy I. rzutu	cukier surowy II. rzutu	biały kryształ	cukier surowy I. rzutu	cukier surowy II. rzutu				biały kryształ	cukier surowy I. rzutu	cukier surowy II. rzutu
		Kilogramów				Kilogramów									Kilogramów		
9	10	11			12	13			14			15		16	17		18

Wzór Nr. 8
Załącznik do § 82.

(Strona 1).

KSIĄŻKA Nr. 4.

kontroli produkcji

dla cukrowni rafinującej .... znajdującej się
w województwie .... w powiecie ....
należącej do ....

na kampanję 192 /192

(Strona 2).

DATA	PRZETOPIONO NA RAFINADĘ										
	CUKIER BIAŁY				Odpadki rafineryjne	CUKIER SUROWY					
	własny		obcy			własny			obcy		
	Rafinada	kryształ biały nierafin.	Rafinada	kryształ biały nierafin.		I rzutu	II rzutu	III rzutu	I rzutu	II rzutu	III rzutu
	kg.	kg.	kg.	kg.	kg.	kg.	kg.	kg.	kg.	kg.	kg.
Z przeniesienia											
Do przeniesienia											

(Strona 3).

OTRZYMANO	GOTOWEJ RAFINADY				MELASA RAFINERSKA		UWAGI
W głowach	W krążkach	W kostkach i piłowana	Puder	Odpadki różne	PRZYCHÓD	ROZCHÓD	
kg.	Kilogramy						

(Strona 1).

Wzór Nr. 9

Załącznik do § 82.

K S I Ę G A Nr. 5.

kontroli produkcji cukrowni .... **znajdującej się w powiecie** ....

województwa .... **należącej do** ....

na kampanję 19 .... / 19 ....

(Strona 2).

Data	Liczba porządkowa zmiany	Ilość napełnionych dyfuzorów	Ładunek dyfuzora	Przerobiono buraków		0/0 cukru w burakach metodą bezpośrednią	Czystość soku dyfuzyjnego	0/0 odciąganego soku	Straty cukru			Dodano do soków					Cukrzyca I. rzutu						Otrzymano cukru białego	Otrzymano cukru żółtego I. rzutu
				na zmianę	od początku				w wysłodkach	w wodzie dyfuzyjnej	w błocie saturacyjnem	Cukru żółtego		Innych wrzutów			Liczba porządkowa zgotowanego waru	Ilość zgotowanej cukrzycy				Ilość wyrobionej cukrzycy		
												II rzutu	III rzutu					na zmianę	od początku	0/0 cukru w cukrzycy	Liczba porządkowa wyrobionych warów			
				q.								q.						q.				q.	q.	q.
Pozostałość na 1-go września																								
Z przeniesienia																								
Do przeniesienia																								

(Strona 3).

Cukrzyca II. rzutu						Cukrzyca III. rzutu						Otrzymano cukru żółtego		Melasa							UWAGI
														Przychód	Rozchód			Polaryzacja			
Liczba porządkowa zgotowanego waru	Liczba zalanych zbiorników lub mieszadeł	Ilość zgotowanej cukrzycy	0/0 cukru w cukrzycy	Liczba wyrobionych zbiorników lub mieszadeł	Ilość wyrobionej cukrzycy	Liczba porządkowa zgotowanego waru	Liczba zalanych zbiorników lub mieszadeł	Ilość zgotowanej cukrzycy	0/0 cukru w cukrzycy	Liczba wyrobionych zbiorników lub mieszadeł	Ilość wyrobionej cukrzycy	II rzutu	III rzutu	Otrzymano melasy	Na jakiej	Do gorzelni	Na inne cele	B × (Be)	0/0 cukru	Czystość	
q.	q.	q.	q.	q.	q.	q.	q.	q.			q.	q.		q.	q.	q.	q.				

235.

INSTRUKCJA

z dnia 15 czerwca 1928 r.

o zastosowaniu rozporządzenia Ministra Skarbu z dnia 17 kwietnia 1928 r. w sprawie wykonania rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej o opodatkowaniu cukru (Dz. Ust. Rz. P. Nr. 61, poz. 564).

(§ 2).

§ 1. Do wykonywania badania melasy i innych odcieków stosuje się przepisy zawarte w załączniku do niniejszego paragrafu.

§ 2. W razie powzięcia przez urzędnika skarbowego dozorującego cukrownię wątpliwości co do współczynnika czystości odcieków wysyłanych do wolnego obrotu bez opłaty podatku należy pobrać z nich 3 próbki w ilości conajmniej 1 kilograma, zlać je do 3-ch czystych naczyń, które należy zabezpieczyć i zaopatrzyć w etykietę z oznaczeniem na niej rodzaju próbki oraz jej pochodzenia za podpisem przedsiębiorcy lub jego zastępcy i urzędnika skarbowego. Przedsiębiorca odeszle 2 takie próbki do właściwego laboratorjum chemicznego do zbadania, a trzecią zachowa w cukrowni do dalszych zarządzeń. Z czynności tych sporządza się protokół.

(§§ 3 — 20).

§ 3. Do wykonywania badania wyrobów cukrowych i przetworów cukrowych służą przepisy zawarte w załączniku niniejszego paragrafu.

W celach badawczych pobiera się 3 próbki, z któremi postępuje się w sposób przepisany w § 2.

(§ 21).

§ 4. Urząd Skarbowy Akcyz i Monopolów będzie przedstawiał Izbie Skarbowej raz na kwartał do 15 dnia po upływie kwartału wykaz kwot podatku od cukru przyznanych do zwrotu według załączonego wzoru w dwóch egzemplarzach z dołączeniem wszystkich dokumentów dotyczącej każdej przesyłki (podanie wytwórcy, dowody odprawy zagranicę lub na obszar W. M. Gdańska i t. d.).

(§ 26).

§ 5. Do wykonywania badania środków skażających służą przepisy zawarte w załączniku do niniejszego paragrafu.

(§ 42).

§ 6. Do zabezpieczenia kredytu podatkowego od cukru stosuje się odpowiednia przepisy dla zabezpieczenia należności monopolowych (§ 60 rozp. Min. Skarbu z dnia 7 lutego 1928 r. Dz. Ust. Rz. P. Nr. 60, poz. 556).

§ 7. Do zabezpieczenia kredytu podatku od cukru przez zastaw cukru stosuje się przepisy zawarte w załączniku do niniejszego paragrafu.

(§ 45, 68).

§ 8. W razie przechowywania w obrębie cukrowni cukru, od którego podatek został już opłacony, dla sprzedaży miejscowej, taki cukier ma być trzymany w pomieszczeniach nie mających wewnętrznego połączenia z magazynem cukru nieopodatkowanego.

(§§ 59 — 62).

§ 9. Przy dokonywaniu werefikacji cukrowni stosuje się odpowiednio przepisy dotyczące tego rodzaju czynności odnośnie do innych przedsiębiorstw podlegających dozorowaniu przez kontrolę skarbową (gorzelni, browarów i t. p.).

(§ 64).

§ 10. Koszta kontroli ustala się według istotnych poborów wyznaczonego urzędnika skarbowego wraz z djetami.

(§ 70).

§ 11. Izby Skarbowe wydadzą odpowiednie do miejscowych warunków szczegółowe pouczenie dla podwładnych urzędników dozorujących cukrownie i wolne składy cukru o należytem wykonywaniu zleconych im czynności kontroli.

§ 12. Do wykonywania badania polarymetrycznego służą przepisy zawarte w załączniku do niniejszego paragrafu.

Minister Skarbu:
(—) *G. Czechowicz.*

Załącznik do § 2 Instr. Min. Skarbu
z dnia 15 czerwca 1928 r.

Przepisy o badaniu melasu i innych odcieków cukrowych na zawartość cukru przemienionego oraz o znaczeniu spółczynnika czystości odcieków.

I. PRZEPISY OGÓLNE.

Przed rozpoczęciem badania należy wykonać najpierw próbę odcieku na zawartość cukru przemienionego (przepisy szczegółowe II p. 1). Gdy ta zawartość okaże się powyżej 2% postępuje się dalej zgodnie ze wskazówkami podanemi w przepisach szczegółowych w § II punkt 6; gdy zawartość cukru przemienionego wynosi poniżej 2% to należy stosować przepisy według punktu 2 — 5.

Wszelkie przyrządy niezbędne do badania odcieków muszą być legalizowane.

II. PRZEPISY SZCZEGÓŁOWE.

1. Badanie odcieków na zawartość cukru przemienionego.

Do starowanej miseczki mosiężnej lub porcelanowej wlewa się ściśle 10 g. próbki odcieku, który w razie potrzeby należy uprzednio trochę ogrzać dla rozrzedzenia, tę ilość rozcieńcza się do 50 cm^3 ciepłą wodą, mieszając pałeczką szklaną. Nie potrzeba przesączać rozczynu, chociażby

okazał się nieco mętny. Ten rozczyn zlewa się do kolbki Erlenmeyera o pojemności około 200 cm^3 i dodaje się doń 50 cm^3 płynu Fehlinga.

Płyn Fehlinga otrzymuje się w sposób następujący:

a) 69,28 gr. chem. czystego siarczanu miedzi ($CuSO_4 . 5 H_2O$) rozpuszcza się w wodzie i otrzymany roztwór rozcieńcza się do 1 litra poczem przesącza. Jeżeli preparat kupny uległ zwietrzeniu należy go przekrystalizować.

b) 346 gr. chem. czystej soli Seignett'a (winianu sodowo-potasowego — $NaKH_4C_4O_6 . 4H_2O$) rozpuszcza się w ciepłej wodzie w ilości 700 — 750 cm^3 (stosując przytem lekkie ogrzewanie na kąpieli wodnej), otrzymany roztwór przesącza do kolby litrowej, dodaje się do przesączu roztwór 100 gr. chem. czyst. NaOH w 100 cm^3 wody, miesza zawartość kolby i — po ostudzeniu — dopełnia wodą do kreski. Przy użyciu obydwa płyny powinny być uprzednio zmieszane w jednakowych ilościach, albo w oddzielnem naczyniu, lub też w tej samej kolbce Erlenmeyera, do której ma być następnie wlany roztwór substancji redukującej.

Rozczyn z domieszką płynu Fehlinga zlewa się do kolby, którą stawia się nad płomieniem (gazowym lub spirytusowym) na siatce drucianej, szybko doprowadza się rozczyn do wrzenia i gotuje ściśle 2 minuty. Potem gasi się płomień, pozostawia się kolbę przez kilka minut w spokoju, dopóki osad powstały przy gotowaniu, nie opadnie na dno. Wtedy spogląda się na kolbę pod światło, aby przekonać się, czy płyn ma jeszcze niebieskie zabarwienie. Jeśli miedź znajduje się jeszcze w rozczynie, na co wskazuje zabarwienie niebieskie płynu, to płyn zawiera cukier przemieniony w ilości poniżej 2,0%, w przeciwnym razie będzie tego cukru 2% lub więcej. Zabarwienie spostrzega się łatwiej, jeśli za kolbą trzymać pod światło arkusz białego papieru. Gdyby płyn po gotowaniu okazał się brunatnym, lub żółto-zielonym i nasuwałyby się wątpliwości, czy w rozczynie znajduje się jeszcze miedź nie rozłożona, czy też nie, to należy postępować w sposób następujący.

Przez sączek papierowy, zwilżony wodą, przesącza się do epruwetki około 10 cm^3 płynu, zakwasza się przesącz kwasem octowym i dodaje 1 lub 2 krople wodnego rozczynu żółtego żelazocjanku potasu. Jeśli przytem wystąpi jaskrawo czerwone zabarwienie przesączu lub czerwony osad, dowodzi to obecności w nim miedzi, a przeto i zawartości w odcieku cukru przemienionego poniżej 2%.

2. Oznaczenie spółczynnika czystości.

Za spółczynnik czystości w rozumieniu przepisu przyjmuje się iloraz otrzymany z dzielenia powiększonej stokrotnie polaryzacji odcieku przez stopnie Brix'a (procentową zawartość suchej substancji).

Jeżeli spółczynnik czystości oznaczony w ten sposób wypadnie powyżej 65, to zamiast polaryzacji bezpośredniej do obliczenia spółczynnika czystości należy wprowadzić zawartość cukru obliczoną z polaryzacji bezpośredniej i inwersyjnej (p. 4-b).

Oznaczenie stopni Brix'a.

Odważa się na miseczce nowosrebrnej trójnormalny ciężar 78,0 gr. dobrze wymieszanego odcieku, rozpuszcza w wodzie gorącej i przelewa roztwór bez strat do kolby miarowej na 300 cm^3 i odpowietrza, poczem chłodzi się do 20° C. Dopełnia wodą o temp. 20° C. do kreski i skłóca roztwór.

W celu odczytania stopni Brix'a przelewa się część płynu do cylindra szklanego, zanurza się w nim ostrożnie cukromierz Brix'a tak, ażeby nie zamoczyć niezanurzonej jego części i ażeby się nie opierał o ścianki cylindra i wtedy na skali odczytuje się stopień z dokładnością do 0,1°, oraz mierzy się temperaturę płynu w cylindrze z dokładnością do 1° C.

O ile wskazania cukromierza nie odnoszą się do temperatury normalnej (+20° C), to należy wprowadzić poprawkę z pomocą załączonej Tablicy I. Gdy np. otrzymaliśmy wskazanie cukromierza 18,5 przy 22° C., to z poprawką podług tab. I — Brix wyniesie 18,62. Otrzymany w ten sposób Bx. naszego roztworu należy zamienić na Bx. produktu, posiłkując się podaną tablicą II.

4. Polaryzacja.

a) Polaryzacja bezpośrednia.

Przy polaryzowaniu odcieków należy stosować przepisy zawarte w załączniku C z następującem uzupełnieniem:

50 cm^3 roztworu zawierającego ½ normalny ciężar melasu (przyrządzonego jak wyżej do oznaczania Brix'a) przenosimy pipetą do kolby miarowej na 100 cm^3, klarujemy 6—9 cm^3 roztworu zasadowego octanu ołowiu lub (lepiej) 10—16 cm^3 odczynników Herlesa (po 5—8 cm^3 każdego z płynów) dopełniamy do kreski wodą, skłócamy i sączymy przez suchy sączek do suchej zlewki i polaryzujemy w rurce na 200 mm. Otrzymane stopnie polarymetru podwaja się, albowiem do polaryzowania użyliśmy tylko 13 gr., t. j. połowę normalnego ciężaru odcieku, gdyby zaś użyto do polaryzacji rurki na 100 mm. zamiast na 200 mm., to otrzymane stopnie należy pomnożyć przez 4.

b) Polaryzacja inwersyjna:

26 gr. odcieku spłókujemy bez strat do kolby miarowej na 100 cm^3 klarujemy 20—30 cm^3 odczynników Herlesa po 10—15 cm^3 każdego z płynów, ochładzamy do temp. 20° C., dopełniamy wodą destylowaną o temp. 20° C. do kreski, silnie skłócamy, po sklarowaniu mieszaniny sączymy przez suchy sączek do suchej zlewki. 50 cm^3 przesączu przenosimy do kolby na 100 cm^3 dodajemy 30 cm^3 kwasu solnego (170 cm^3 kw. solnego stężonego o c. wł. 1.188 w 1 litrze roztworu) mieszamy, umieszczamy w kolbie termometr i wstawiamy ją do kąpieli wodnej (zagrzanej uprzednio) o temp. około 70—71° C. Wprawiając ciągle w ruch wirowy zawartość kolby, doprowadzamy

temperaturę zawartości kolby w ciągu 2½—3 min. do 67° C. Od tej pory temperatura wewnątrz kolbki powinna być utrzymywana w ciągu **ściśle 5 minut** na wysokości 67—69° C., co można osiągnąć przez chwilowe wyjmowanie z kąpieli i ponowne zanurzanie kolbki do kąpieli wodnej. Rezultaty miarodajne mogą być otrzymane tylko wówczas, gdy inwersję prowadzi się ściśle według przepisu. Po upływie dokładnie 5 minut kolbkę wyjmujemy z kąpieli wodnej i szybko (2 — 2½ min.) ochładzamy pod kranem do temp. 20° C. Cała operacja trwać powinna 10 minut, t. j. np. 2½ min. podgrzewanie, 5 min. utrzymywanie temperatury 67 — 69° C i 2½ minuty chłodzenie.

Następnie dopełniamy kolbkę wodą do kreski, spłókując przytem usunięty termometr. Jeżeli płyn nie jest dostatecznie jasny dajemy przed sączeniem 0,1 — 0,2 gr. węgla odbarwiającego (Norit lub karborafina) skłócamy silnie i po 20 minutach sączymy i polaryzujemy w rurce Landolt'a notując jednocześnie temperaturę. Liczba odczytanych na polarymetrze stopni pomnożona przez 2 da nam polaryzację po inwersji J.
Cukier wyliczamy ze wzoru Herlesa:

$$Ck = \frac{(P + J)\ 100}{143{,}5 - 0{,}5t}$$

gdzie P — polaryzacja przed inwenrsją,
J — polaryzacja po inwersji z odwrotnym znakiem,
t — temperatura płynu polaryzowanego.

Rurka Bandolt'a używana do polaryzacji inwersyjnej jest to rurka z bocznym otworem dla wstawiania do niego termometru dla badania temperatury płynu polaryzowanego. Termometr winien mieć skalę dzieloną na 0,1 stopnia C. Rurka ta jest otoczoną ochronnym metalowym płaszczem.

Przygotowanie zasadowego octanu ołowiu.

600 gr. sproszkowanego octanu ołowiu — Pb $(C_2H_3O_2)_2$. $3H_2O$ — i 200 gr. sproszkowanej glejty ołowianej — Pb0 — rozciera się starannie 100 cm³ wody. Otrzymaną masę ogrzewa się w misce porcelanowej, przykrytej szkłem, na kąpieli wodnej, mieszając od czasu do czasu — aż masa stanie się białą lub bladoróżową; wówczas miesza się ją z 1900 cm³ wody w butelce o korku doszlifowanym i pozostawia w spokoju (lepiej w ciepłem miejscu). Po sklarowaniu płynu odsącza się go od osadu przenosząc do butli z przyłączoną do niej biuretą (przed wpływem CO_2 z powietrza roztwór powinien być zabezpieczony zapomocą rurki z wapnem sodowanem).

Roztwór zasodowego octanu ołowiu powinien posiadać odczyn obojętny wobec fenolftaleiny i alkaliczny wobec lakmusu, ciężar zaś właściwy 1,235 — 1,240.

Przygotowanie płynów Herlesa.

1.50 gr. NaOH w 1 litrze wody i II — 500 gr. Pb $(NO_3)_2$ w 1 litrze wody (stosowane są oba płyny w jednakowych ilościach: naprzód zadaje się badany roztwór pierwszym, później — drugim płynem).

Przygotowanie kwasu solnego do inwersji.

170 cm³ kwasu solnego stężonego o ciężarze właściwym 1,188 rozcieńcza się w kolbie miarowej do 1 litra.

5. Obliczenie spółczynnika czystości.

a) Oznaczając przez B znalezione stopnie Brix'a nierozcieńczonego odcieku, a polaryzację bezpośrednią przez P, obliczamy spółczynnik Q podług wzoru $Q = \frac{100\ P}{B}$; w wyniku końcowym zaokrąglamy znaki dziesiętne w ten sposób, że 0,05 i więcej liczymy za 0,1, poniżej 0,05 odrzucamy.

b) Przykład oznaczenia spółczynnika czystości. 78 gr. odcieku rozcieńczamy do 300 cm³. Cukromierz Brix'a wskazuje 17,2° przy 21° C. Z poprawką wg. tablicy I — 17,26; Brix odcieku wg. tablicy II — 71,07. Polaryzacja ½ normalnego ciężaru (13 gr.) odcieku rozpuszczonego w kolbie na 100 cm³ w rurce na 200 mm. wykazuje 25,2, zatem istotna polaryzacja 25,2 × 2 = 50,4. Spółczynnik czystości $\frac{50{,}4 \times 100}{71{,}07} = 70{,}91 = 70{,}9$.

c) Jeżeli oznaczona w ten sposób czystość przewyższa 65,0, to należy oznaczyć cukier według polaryzacji bezpośredniej i inwersyjnej wg. wzoru $\frac{(P. + J)\ 100}{143{,}5 - 0{,}5\ t}$ i obliczyć czystość dzieląc ilość znalezionego w ten sposób cukru przez stopnie Brix'a i mnożąc przez 100.

6. Odciek zawiera powyżej 2% cukru przemienionego.

W razie gdy badany melas zawierał powyżej 2% cukru przemienionego, to należy oznaczyć w punkcie 3, polaryzację bezpośrednią i inwersyjną wg. przepisu podanego w punkcie 4 a i b, obliczyć z polaryzacji ilość cukru wg. wzoru $\frac{(P + J)\ 100.}{143{,}5 - 0{,}5\ t.}$ Spółczynnik czystości otrzymujemv przez podzielenie znalezionej w ten sposób ilości cukru przez stopnie Brix'a i pomnożenie rezultatu przez 100.

7. Wyniki badania.

Wyniki badania wymienia się w zaświadczeniu, którem zaznacza się oprócz stanu próby poddanej badaniu, jeszcze następujące dane: wynik oznaczenia cukru przemienionego, wskazanie cukromierza w płynie rozcieńczonym, temperaturę płynu, Brix rozcieńczonego odcieku z poprawką wg. tablicy I, Brix pierwotnego odcieku z poprawką wg. tablicy II, wynik polaryzacji na całą wagę normalną (zatem wskazanie polarymetru pomnożone przez 2 lub 4 w zależności od długości rurki polarymetrycznej), lub zawartość cukru wg. polaryzacji bezpośredniej i inwersyjnej, wreszcie otrzymany spółczynnik czystości.

TABLICA I.

Poprawki do odczytanych stopni na cukromierzu Brix'a w temp. 14 — 23° C.

Temp. °C	BRIX ODCZYTANY						
	14	15	16	17	18	19	20
	Od wskazań cukromierza należy odjąć:						
14	0,30	0,30	0,31	0,31	0,32	0,32	0,33
15	0,26	0,26	0,26	0,27	0,27	0,28	0,28
16	0,20	0,21	0,21	0,22	0,22	0,22	0,23
17	0,15	0,16	0,16	0,16	0,17	0,17	0,17
18	0,11	0,11	0,11	0,11	0,17	0,12	0,12
19	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06
	Do wskazań cukromierza należy dodać:						
21	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06
22	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
23	0,18	0,18	0,18	0,18	0,19	0,19	0,19

TABLICA II.

Zestawienie Brix'ów roztworu 78 gr. w 300 cm³ z Brixami produktu.

Brix roztworu	Brix produktu	Brix roztworu	Brix produktu	Brix roztworu	Brix produktu	Brix roztworu	Brix produktu	Brix roztworu	Brix produktu	Brix roztworu	Brix produktu	Brix roztworu	Brix produktu
14,0	56,74	15,0	61,04	16,0	65,38	17,0	69,75	18,0	74,15	19,0	78,59	20.0	83,07
14,1	57,17	15,1	61,48	16,1	65,82	17,1	70,19	18,1	74,59	19,1	79,04	20,1	83,52
14,2	57,60	15,2	61,91	16,2	66,25	17,2	70,73	18,2	75,03	19,2	79,49	20,2	83,97
14,3	58,03	15,3	62,34	16,3	66,69	17,3	71,07	18,3	75,48	19,3	79,93	20,3	84,42
14,4	58,46	15,4	62,77	16,4	67,12	17,4	71,51	18,4	75,92	19,4	80,38	20,4	84,87
14,5	58,89	15,5	63,21	16,5	67,56	17,5	71,94	18,5	76,36	19,5	80,82	20,5	85,32
14,6	59,32	15,6	63,64	16,6	68,00	17,6	72,39	18,6	76,81	19,6	81,27	20,6	85,78
14,7	59,75	15,7	64,08	16,7	68.44	17,7	72,83	18,7	77,26	19,7	81,72	20,7	86,23
14,8	60,18	15,8	64,52	16,8	68,88	17,8	73,27	18,8	77,70	19,8	82,17	20,8	86,68
14,9	60,61	15,9	64,95	16,9	69,31	17,9	73,71	18,9	78,15	19,9	82,61	20,9	87,13

Załącznik do § 3 Instrukcji Ministra Skarbu z dnia 15 czerwca 1928 r.

PRZEPISY

o oznaczeniu w wyrobach cukrowych zawartości cukru.

ZASADY OGÓLNE.

§ 1.

W wyrobach cukrowych stwierdza się przedewszystkiem obecność lub nieobecność cukru skrobiowego (patoki ziemniaczanej, technicznej glukozy, dekstryn) stosując przy tem przepis podany w § 3.

W razie niewykrycia cukru skrobiowego postępuje się dalej według ogólnej metody podanej w §§ 2, 4, 5, 6 i 7, lub też według szczególnych przepisów podanych w § 9.

W razie wykrycia domieszki cukru skrobiowego, postępuje się zgodnie ze spacjalnymi przepisami, które będą wydane oddzielnie.

W § 8 niniejszych przepisów podana jest metoda badania karmelków, sporządzonych w myśl § 9 rozporządzenia Ministra Skarbu z dodatkiem cukru skrobiowego.

§ 2.

Przygotowywanie roztworu do oznaczania cukru

W celu oznaczenia cukru, podlegającego zwrotowi akcyzy, trzeba przedewszystkiem przygotować roztwór przydatny do dalszej analizy. Mo-

gą tu mieć miejsce dwa wypadki: a) badana substancja rozpuszcza się w wodzie całkowicie, lub też pozostawia zaledwie nieznaczny osad, b) badana substancja po rozpuszczeniu w wodzie pozostawia znaczny osad.

a) W przypadku pierwszym rozpuszcza się ½ normalny ciężar (13,0 g) lub normalny (26,0 g) w 70 — 80 cm^3 wody ciepłej, lub gorącej w kolbie miarowej na 100 cm^3 i ochładza do 20° C. W razie potrzeby klaruje się np. zasadowym octanem ołowiu i ałunem, dopełnia do kreski 100 i cedzi przez suchy sączek do suchej zlewki.

b) W przypadku drugim przygotowuje się wyciąg wodny (niekiedy alkoholowy) badanej substancji. W tym celu 13 g (ew. 26 g) substancji zalewa się gorącą wodą w ilości np. 40 cm^3. Po należytem skłóceniu i ew. ogrzewaniu np. na łaźni wodnej, cedzi się przez sączek, lub gęste płótno, pozostałość przemywa się na sączku gorącą wodą, zbierając przesącz do kolbki miarowej na 100 cm^3 (ew. 200 cm^3). Po ochłodzeniu zawartości kolbki do 20° C i ew. wyjaśnieniu zasadowym octanem ołowiu, dopełnia się do kreski i cedzi przez suchy sączek do suchej zlewki.

Przy badaniu produktów, zawierających skrobę (np. słodkiego pieczywa) lepiej jest zalewać zimną lub letnią wodą, unikając zbyt wysokiej temperatury, która mogłaby wywołać sklajstrowanie skrobi i uniemożliwić przez to cedzenie. Niekiedy lepiej jest zamiast wodnego wyciągu przygotować wyciąg alkoholowy np. w aparacie Soxhlet'a. Do klarowania i odbarwiania stosuje się zwykle zasadowy octan ołowiu, dodawany malemi porcjami dopóty, dopóki w roztworze tworzy się osad. Po dodaniu zasadowego octanu ołowiu, prawie zawsze pożyteczną jest rzeczą dodanie nieznacznej ilości stężonego roztworu ałunu.

§ 3.

Wykrycie domieszki cukru skrobiowego.

a) W celu wykrycia domieszki cukru skrobiowego oznacza się przedewszystkiem *polaryzację bezpośrednią produktu.* W tym celu przygotowuje się roztwór badanego produktu, lub wyciąg z niego (wg. ogólnych wskazówek zawartych w § 2), tak, ażeby 100 cm^3 roztworu, wyjaśnionego zasadowym octanem ołowiu i ałunem, odpowiadało 13,0 g produktu. Przesącz, który winien być jasny możliwie bezbarwny, nalewa się do rurki o długości 200 mm, którą wstawia się do polarymetra. Odczytane stopnie pomnożone przez 2 dają *bezpośrednią polaryzację — P.*

b) Następnie oznacza się *polarzyację inwersyjną* postępując w sposób następujący: 34,67 g produktu rozpuszcza się w kolbie miarowej na 200 cm^3, lub też robi się wyciąg wodny lub alkoholowy z tejże ilości produktu wg. metody podanej w § 2, rozcieńcza się do 200 cm^3 w kolbie miarowej i bez dodawania zasadowego octanu ołowiu i ałunu, przesącza się przez suchy sączek do suchej zlewki. Pipetą odmierza się 75 cm^3 przesączu, które odpowiadają 13 gramom pierwotnego produktu, przenosi się do kolby miarowej na 100 cm^3, dodaje się 5 cm^3 kwasu solnego stężonego o c. wł. 1,188, miesza, umieszcza w kolbie termometr i wstawia kolby do kąpieli wodnej (zagrzanej uprzednio) o temp. około 70 — 71° wprawiając ciągle w ruch wirowy zawartość kolby, doprowadza się temperaturę zawartości kolby w ciągu 2½ — 3 minut do 67°. Od tej pory temperatura wewnątrz kolbki powinna być utrzymywana w ciągu *ściśle 5 minut* na wysokości 67 — 69°, co można osiągnąć przez chwilowe wyjmowanie z kąpieli i ponowne zanurzanie kolbki do kąpieli wodnej. Rezultaty miarodajne mogą być otrzymane tylko wówczas, gdy inwersję prowadzi się ściśle według przepisu. Po upływie dokładnie 5 minut wyjmujemy kolbę z kąpieli wodnej i szybko (2 — 2½ minut) ochładzamy pod kranem do temp. 20°. Cały zabieg trwać powinien 10 minut, tj. np. 2½ minuty podgrzewanie, 5 minut utrzymywanie temperatury 67 — 69°, i 2½ minuty chłodzenie. Następnie dopełniamy kolbę wodą do kresk, spłukując przytem usunięty termometr. Jeżeli płyn nie jest dostatecznie jasny, dajemy przed sączeniem ½ do 1 grama węgla kostnego lub z krwi zwierzęcej, przemytego kwasem solnym, (który to preparat już przemyty kwasem solnym znajduje się w handlu) albo 0,1 do 0,2 węgla odbarwiającego (Horit lub Carboraffina), skłócamy silnie i po 20 minutach sączymy, napełniamy rurkę Landolt'a i obserwujemy wyniki polaryzacji, notując równocześnie temperaturę. Liczba odczytanych na porymetrze stopni pomnożana przez 2 daje *polaryzację inwersyjną — J.*

Jeżeli polaryzacja inwersyjna przeliczona na 100 polaryzacji bezpośredniej czyli $\frac{100\ J}{P}$ jest mniejsza niż — 28 (np. — 23) to uznaje się, że stwierdzono obecność cukru skrobiowego. Przy badaniu produktów, zawierających wększą ilość cukru przemienionego (np. konfitur owocowych) lepiej jest przeliczyć polaryzację inwersyjną zamiast na 100 polaryzacji bezpośredniej na 100 części ogólnego cukru, znalezionego z miedzi wg przepisu § 7.

Przykład I:

Bezpośrednia polaryzacja badanej czekolady $P = + 48°$
inwersyjna polaryzacja $J = - 15°$

$$\text{Stąd } \frac{100\ J}{P} = 31{,}2°$$

Wniosek: czekolada nie zawiera cukru skrobiowego.

Przykład II:

Bezpośrednia polaryzacja konfitur $P = + 61°$
inwersyjna polaryzacja $J = - 15{,}1$

$$\text{Stąd } \frac{100\ J}{P} = 24{,}7°$$

Konfitury mogą zawierać cukier skrobiowy.

Dokładniejszą zaś metodą:

Ogólny cukier z miedzi w tychże konfiturach $C = 68\%$

$$\text{Stąd } \frac{100\ J}{C} = 22{,}2$$

Wniosek:

Konftury zawierają niewątpliwie cukier skrobiowy.

OGÓLNE METODY OZNACZANIA CUKRU W WYROBACH CUKROWYCH.

§ 4.

Ogólne wskazówki.

Cukier oznacza się: a) w razie nieobecności cukru przemienionego przez polaryzację bezpośrednią, b) w razie zaś wykrycia cukru przemienionego wg. § 5, zależnie od tego, czy ilość cukru przemienionego jest mniejsza, czy większa od 2 do 3% postępuje się dwojako: 1) jeżeli zawartość cukru przemienionego jest mniejsza od 2 — 3% oznacza się cukier z polaryzacji bezpośredniej i inwersyjnej (wg. § 6), 2) w razie zaś zawartości cukru przemienionego w ilości większej od 2 — 3% oznacza się (wg. § 7) ilość cukru z ilości miedzi zredukowanej z płynów Fehling'a przez uprzednio zinwertowany (wg. przepisu § 3) roztwór, lub wyciąg badanego produktu. Przy tej ostatniej metodzie cukier przemieniony (zinwertowany), zawarty pierwotnie w badanym produkcie (np. czokaldzie, likierze), zostaje uznany jako cukier trzcinowy, który podlega zwrotowi akcyzy. Dla przetworów owocowych (konfitur, powideł i t. p.) z ogólnej ilości cukru, wyliczonej ze znalezionej ilości miedzi, potraca się 10% znalezionej ilości cukru na cukier, pierwotnie zawarty w owocach zgodnie z § 20 rozp. Ministra Skarbu. Np. znaleziono 54% cukru: 54 — 5,4 = 48,6% cukru, podlegającego zwrotowi akcyzy, znajduje się w badanych konfikturach.

§ 5.

Badanie na cukier przemieniony.

Przygotowuje się w ten lub inny sposób (wg. wskazówek § 2) roztwór lub wyciąg badanej substancji, tak, ażeby 100 cm³ roztworu odpowiadało 20 g substancji. Roztworu tego nie wyjaśnia się zasadowym octanem ołowiu ani ałunem. Z tego roztworu pipetą odmierza się 50 cm³ odpowiadających 10 g substancji pierwotnej, przelewa się je do kolbki Erlenmeyera o pojemnosc około 200 cm³ i dodaje doń zmieszane 50 cm³ płynów Fehlnig'a po 25 cm³ każdego. Kolbę Erlenmeyera z płynem stawia się nad płomieniem (gazowym lub spirytusowym) na siatce drucianej, szybko doprowadza się płyn do wrzenia i gotuje ściśle 2 minuty od chwili zagotowania. Potem gasi się płomień, pozostawia się kolbę przez kilka minut w spokoju, dopóki osad powstały przy gotowaniu nie opadnie na dno. Wtedy spogląda się na kolbę pod światło, aby przekonać się, czy płyn ma jeszcze zabarwienie niebieskie. Jeśli sól miedzi znajdje się jeszcze w rozczynie, na co wskazuje zabarwienie niebieskie płynu, to płyn zawiera cukier przemieniony w ilości poniżej 2 — 3%. W przeciwnym razie będzie tego cukru więcej. Zabarwienie spostrzega się łatwiej, jeśli za kolbą trzymać pod światło arkusz białego papieru. Gdyby płyn po gotowaniu okazał się brunatnym, lub żółto-zielonym i nasuwałyby się wątpliwości, czy w rozczynie znajduje się jeszcze miedź nierozłożona, czy też nie, to należy postępować w sposób następujący: przez sączek papierowy, zwilżony wodą, przesącza się do opruwetki 10 cm³ płynu, zakwasza się przesącz kwasem octowym i dodaje 1 lub 2 krople wodnego rozczynu żelasocyanku potasu $K_4FeCN_6 + 3H_2O$. Jeśli przytem wystąpi jaskrawo czerwone zabarwienie przesączu lub czerwony osad dowodzi to obecności w nim soli miedzi, a przeto i zawartości cukru przemienionego poniżej 2 — 3%.

Oznaczenie cukru z polaryzacji bezpośredniej i inwersyjnej.

§ 6.

Jeżeli badany produkt zawiera nieznaczną ilość cukru przemienionego (poniżej 2 — 3%), to wylicza się ilość cukru, podlegającego zwrotowi akcyzy z polaryzacji bezpośredniej i inwersyjnej. Polaryzację bezpośrednią i inwersyjną wykonywa się według wskazówek podanych w §§ 2 i 3.

Zawartość cukru oblicza się wg. wzoru

$$C_k = \frac{100\,(P + J)}{q - {}^1/_2\, t}$$

gdzie P—polaryzacja bezpośrednia
J—polaryzacja inwersyjna z odwrotnym znakiem
P+J jest sumą polaryz. bezp. i inwers. np.

$$P = 60$$
$$J = + 17,6$$
$$P + J = 77,6$$

t—temperatura przy polar. inwersyjnej
q — współczynnik stały zależny od ilości cukru p, zawartej wg. polaryzacj bezpośredniej P w 100 cm³ roztworu użytego do polaryzacji inwersyjnej. Ilość cukru p oblicza się w sposób następujący:

$p = \frac{a\ P,}{100}$ gdzie *a* oznacza ilość badanego produktu w 100 cm³ roztworu po inwersji. Np. jeżeli w 100 cm³ użytego do polaryzacji inwersyjnej roztworu zawiera się 13 g pierwotnego produktu, to wzór ten wygląda $p = \frac{13\ P}{100}$

TABLICA

do określenia współczynnika q.

p	q	p	q
1	141,85	11	142,52
2	141,91	12	142,59
3	141.98	13	142,66
4	142,05	14	142,73
5	142,12	15	142,79
6	142,18	16	142,86
7	142,25	17	142,93
8	142,32	18	143,00
9	142,39	19	143,07
10	142,46	20	143,13

Przykład: Jeżeli przy 13 g produktu zawartego w 100 cm³ roztworu przy polaryzowaniu wg. § 3 dało na polarymetrze 30°, wtedy polaryzacja bezpośrednia produktu P = 30 × 2 = 60°.

Gdy badanie jakościowe nie wykazało obecności cukru przemienionego, to otrzymana liczba 60

wyraża odrazu zawartość 60% cukru w badanym produkcie. Gdy jednak badanie przy pomocy płynów Fehlinga wykaże obecność cukru przemienionego poniżej 2 do 3% to należy przystąpić do oznaczenia polaryzacji inwersyjnej wg. § 3.

Jeżeli po inwersji na polarymetrze przy temp. 20° C odczytano liczbę np. — 8,8°, to polaryzacja inwersyjna wyniesie — 8,8 × 2 = — 17,6°

Wtedy $p = \frac{13 \times P}{100} = \frac{13 \times 60}{100} = 7{,}8$ czyli okrągło 8.

q odczytane z tablicy wyniesie dla p = 8 — 142,32, a więc procent cukru w badanym produkcie wynosi:

$$C_k = \frac{100\ (P+J)}{q-{}^1/_2\ t} = \frac{100\ (60+17{,}6)}{142{,}32-10} = 58{,}6\%\ \text{cukru.}$$

§ 7.

Oznaczenie cukru ogólnego z ilości miedzi.

Jeżeli w badanym produkcie zawarty jest cukier przemieniony w większej ilości, czyli powyżej 2 — 3%, to trzeba wtedy cukier ogólny obliczyć z ilości strąconej miedzi z płynów Fehling'a. Należy więc przygotować odpowiedni roztwór badanego produktu, który nadawałby się do tego oznaczenia. Mogą tu być dwa wypadki: I) gdy produkt nie zawiera ciał gumowych (dekstryn etc.) lub zawiera ich bardzo mało, i II gdy te ciała są w ilości dużej.

W przypadku I odmierza się do badania 50 cm³ z przygotowanego i zinwertowanego roztworu, służącego do oznaczenia polaryzacji inwersyjnej wg. § 3-b.

W przypadku II odważa się 38,13 g produktu i przygotowuje się w ten sposób wg. wskazówek § 2 roztwór w kolbie miarowej na 200 cm³. Roztwór ten należy sklarować zasadowym octanem ołowiu, dodając tego odczynnika ostrożnie, kroplami, aby uniknąć nadmiaru. Po dodaniu kilka kropel ałunu, dopełnia się do kreski 200, skłóca się i przesącza się przez suchy sączek do suchej kolby miarowej o podwójnej kresce 100 — 110 do kreski 100, dodaje się dwie krople roztworu fenolftaleiny i kroplami stężonego roztworu sody (300 gr. sody krystalicznej w 1 litrze) dopóki tworzy się biały osad węglanu-ołowiu, ew. dopóki roztwór nie zabarwi się na lekko różowo. Dopełnia się wodą do kreski 110, kłóci i po krótkim odstaniu się przesącza się roztwór przez suchy sączek do suchej zlewki i odmierza się pipetą 75 cm³ do kolby na 100 cm³ dla przeprowadzenia inwersji wg. wskazówek § 3-b.

Po zinwertowaniu i ochłodzeniu do 20° przesącza się i z przesączu bierze się do dalszego badania 50 cm³.

50 cm³ powyżej przygotowanego roztworu (I lub II) wlewa się do kolby miarowej na litr i dopełnia się do kreski wodą destylowaną o temp 20° C. Miesza się dobrze i odmierza się pipetą 25 cm³ (odpowiadających 0,1625 g pierwszego produktu) do kolby Erlenmeyera o objętości około 250 cm³, dodaje się 25 cm³ roztworu sody (1,7 g sody bezwodnej w 1 litrze) ażeby zneatralizować kwas, dodany dla poprzednio przeprowadzonej inwersji Przygotowuje się oddzielnie mieszaninę 50 cm³ płynów Fehling'a (po 25 cm³ każdego) i wlewa się do przygotowanego roztworu w kolbie Erlenmeyera. Stawia się wtedy kolbę na siatce drucianej, leżącej na kartonie azbestowym, w którym znajduje się otwór o średnicy na 6,5 cm, w ten sposób, żeby dno kolby pokrywało otwór w azbeście. Przedstawia się palnik i zagotowuje się tak, żeby do chwili zagotowania upłynęło najwyżej 3½ do 4 minut. Gdy płyn się równomiernie zagotuje — gdy mianowicie pęcherzyki pary będą się odrywać nietylko od środka, lecz od całego dna i ścian kolby, zmniejsza się płomień palnika i gotuje równo 3 minuty. Po upływie tego czasu odstawia się palnik, dodaje 100 cm³ zimnej destylowanej wody (uprzednio wygotowanej) i sączy przez filtr azbestowy, lub też lepiej przez specjalny filtr Schott'a o wskaźniku 15 a G4. pod próżnią, przemywając po odfiltrowaniu osad tlenku miedziawego na filtrze dużą ilością gorącej wody.

Po ukończeniu przemywania tlenku miedziawego, przenosi się sączek z osadem na inną czystą kolbę ssawkową, łączy się z pompą próżniową i rozpuszcza osad pozostały w kolbie Erlenmeyera, oraz ten, który się dostał na filtr — w kwaśnym roztworze ałunu żelazowo-amonowego (1 część nasyconego na zimno ałunu żelazowo-amonowego, 1 część stężonego kwasu siarkowego, 2 części wody destylowanej). W tym celu wlewa się do kolby Erlenmeyera 10 — 15 cm³ tego roztworu (zlekka podgrzanego), skłóca zawartość, aż do rozpuszczenia tlenku miedziawego i przenosi na filter. Przy lekkiem poruszeniu denka filtru przy pomocy pałeczki szklanej ew. po dodaniu świeżej porcji ałunu zatrzymany na filtrze osad również się rozpuszcza. Wtedy puszcza się w ruch aparat do wytwarzania próżni i przesącza przez filtr cały otrzymany roztwór, spłukuje się gorącą wodą kolbę Erlenmeyera i przemywa ostatecznie filtr. W ten sposób cały produkt reakcji zostaje zebrany w kolbie grubościennej.

Otrzymany roztwór natychmiast po ochłodzeniu w tej samej kolbie miareczkujemy roztworem nadmanganjanu potasu, którego 1 cm³ odpowiada 10 mg Cu. Z liczby otrzymanych mg Cu. odnajdujemy odpowiadający jej procent cukru w pierwotnym produkcie z załączonej w końcu przepisu tablicy. Jeżeli badaliśmy przetwór owocowy np. konfitury, owoce w cukrze i t. d., to ze znalezionej ilości cukru należy odliczyć 10 procent ogólnej zawartości cukru na cukier, znajdujący się w owocach.

Nastawienie roztworu nadmanganjanu potasu o mianie: 1 cm.³ odpowiada 10 mg. Cu.

Odważa się t. zw. chemicznie czystego preparatu nadmanganjanu potasu 4,98 — 5.00 g na każdy litr roztworu, później zaś po oznaczenia miana — w razie potrzeby — odpowiednio się rozcieńcza roztwór (ściśle winien zawierać 4,972 g $KMnO_4$ w 1 litrze), nastawia się ten roztwór nadmanganjanu potasu na szczawian sodowy, względnie na kwas szczawiowy. Jeśli miano jest ścisłe, czyli to, jakie jest pożądane (1 cm³ odpowiada 10 mg Cu.), to na 0.5270 g szczawianu sodowego,

względnie na 0,4965 g kwasu szczawiowego powinno się zużyć ściśle 50 cm³ roztworu $EMnO_4$.

§ 8.

Badanie karmelków zawierających wg. deklaracji cukier skrobiowy.

26 g potłuczonych i wymieszanych karmelków rozpuszcza się w gorącej wodzie w kolbie miarowej na 100 cm³, dodaje zasadowego octanu ołowiu i ałunu, dopełnia do kresy 100 i określa się polaryzację bezpośrednią wg. § 3-a. Jeżeli w ten sposób określona polaryzacja przy badaniu karmelków będzie niższą niż 80⁰, to w tym wypadku prawo zwrotu podatku od cukru nie przysługuje.

Jeżeli polaryzacja wykazała powyżej 80⁰, to oblicza się cukier z polaryzacji bezpośredniej i inwersyjnej. Jeżeli znaleziona w ten sposób ilość cukru w karmelkach jest mniejszą niż 50 procent, to w myśl § 19 rozp. Ministra Skarbu prawo zwrotu akcyzy również nie przysługuje.

§ 9.

Badanie poszczególnych wyrobów cukrowych.

Badanie czekolady.

Przykład I.

Proszkuje się i miesza dokładnie daną próbkę, przygotowuje się roztwór do badania wg. § 2 — II oraz § 3-a i oznacza się polaryzację bezpośrednią.

Inną część przesączu bada się mieszaniną płynów Fehlinga na zawartość cukru przemienionego wg. wskazówek § 5. Jeżeli tego cukru nie okaże się, to bezpośrednia polaryzacja wskazuje zawartość cukru w czekoladzie. W razie obecności cukru przemienionego poniżej 2 — 3 procent oznacza się polaryzację inwersyjną wg. § 3-b. Zawartość cukru wylicza się wg. formułki, podanej w § 6 $C^k = \frac{100\,(P + J)}{q - \frac{1}{2}\,t}$ posiłkując się podaną tamże tablicą.

Przy większej zawartości cukru przemienionego (powyżej 2 — do 3 proc.) trzeba się posługiwać przepisem oznaczenia ilości cukru ogólnego z ilości strąconej miedzi z płynów Fehlinga wg. § 7.

UWAGA: nie należy odliczać 10 procent ze znalezionego cukru, gdyż kakao, użyte do wyrobu czekolady, cukru nie zawiera.

Badanie owoców osmażanych.

Przykład II.

Sieka się na desce szklanej odpowiednią ilość owoców, miesza się najdokładniej miazgę owocową z cukrową korą zewnętrzną, pestki gniecie się i miesza z miazgą. Po otrzymaniu jednolitej masy odważa się z niej 26,0 g i wkłada tę ilość do aparatu extrakcyjnego Soxhleta. Aparat posiada na dnie sitko druciane, lub lepiej rurka przelewowa jest przysłonięta na dnie wewnątrz aparatu kawałkiem cienkiego wojłoku, aby nie dopuścić do wnętrza rurki przelewowej części stałych badanych owoców. Extraktor łączy się z kolbą o pojemności 250 cm³. Resztki odważonej próbki spłukuje się 92 stopniowym spirytusem i zlewa popłuczyny do extraktora. Potem zalewa się próbkę spirytusem. Ogółem powinno być zużytkowane do tego celu około 150 cm³ spirytusu. Zamyka się extraktor chłodnicą zwrotną i wyciąga się alkoholem cukier z extraktora tak długo, dopóki odciek z aparatu nie przestanie wykazywać z alkoholowym rozczynem alfa-naftolu i stężonym kwasem siarkowym fjoletowej obrączki. Zwykle wystarcza 6-cio godzinne extrahowanie. Dolną kolbę extraktora ogrzewa się na łaźni wodnej, unikając zbyt gwałtownego wrzenia. Po ukończeniu ekstrakcji odejmuje się kolbę z wyciągniętym cukrem i odpędza się alkohol aż do konsystencji syropu wreszcie rozcieńcza się nieznaczną ilością wody destylowanej i zlewa do kolby miarowej o pojemności 100 cm³. Należy dokładnie przemyć kolbę extrakcyjną i opłuczyny zlać do głównej masy. Z tego rozczynu odmierza się 50 cm³ dla oznaczenia cukru ogólnego metodą strącania miedzi z płynów Fehlinga wg. wskazówek § 7-I. Z otrzymanej liczby należy potrącić 10 procent na cukier naturalny, zawarty w owocach przed smażeniem.

Badanie wódek słodzonych i likierów.

Przykład III.

Najpierw oznacza się piknometrem ciężar właściwy przy temperaturze normalnej 20⁰ C.

Dla oznaczenia zawartości cukru z polaryzacji bezpośredniej odważa się 26,0 g i postępuje zgodnie ze wskazówkami, podanemi w § 2-I i § 3-a, tylko wobec użycia 26 g i polaryzowania w rurce na 200 mm odczytana polaryzacja daje nam odrazu procent cukru.

Następnie prowadzi się badanie na zawartość cukru przemienionego wg. wskazówek § 5. Jeżeli tego cukru jest mniej, niż 2 — 3 procent, wtedy oznacza się cukier z polaryzacji bezpośredniej i inwersyjnej, w ten sposób, że odważa się 26 g próby w miseczce porcelanowej, odpędza się na kąpieli wodnej całą zawartość alkoholu, doprowadzając próbkę do gęstości syropu, który zlewa się i popłukuje do kolbki miarowej o pojemności 100 cm³. Klaruje się wg. potrzeby zasadowym octanem ołowiu, ochładza się do 20⁰, dopełnia wodą destylowaną do kreski 100, skłóca i przesącza przez suchy sączek do suchej zlewki. Z przesączu odmierza się pipetą 50 cm³ do kolby miarowej na 100 cm³ dodaje 25 cm³ wody destylowanej i 5 cm³ kwasu solnego stężonego o c. wł. 1,188, inwertuje i oznacza polaryzację inwersyjną wg. wskazówek § 3-b.

Jeżeli zaś cukru przemienionego jest więcej niż 2 — 3 procent po przeprowadzeniu jak wyżej inwersji odmierza się ze 100 cm³ zinwertowanego roztworu pipetą 25 cm³, rozcieńcza się do litra i oznacza się cukier przez strącenie miedzi za pomocą płynów Fehilinga wg. wskazówek § 7.

Dla obliczenia ilości cukru w 100 cm³ próby, mnoży się ilość znalezionego cukru przez ciężar właściwy wódki lub likieru.

T A B L I C A

dla obliczenia procentu cukru w pierwotnym produkcie ze znalezionej ilości miedzi przy trzech minutach gotowania i 0,1625 g substancji (Herzfeld).

Cu	Procent cukru	Cu	Procent cukru	Cu	Procent cukru	Cu	Procent cukru	Cu	Procent cukru
79	24,57	117	36,10	155	47,93	193	60,04	231	72,52
80	24,87	118	36,41	156	48.25	194	60,36	132	72,85
81	25,17	119	36,71	157	48,56	195	60,69	233	73,18
82	25,47	120	37,01	158	48,88	196	61,01	234	73,51
83	25,78	121	37,32	159	49,19	197	61,33	235	73,85
84	26,08	122	37,63	160	49,50	198	61,65	236	74,18
85	26,38	123	37,94	161	49,82	199	61,98	237	74,51
86	26,68	124	38,25	162	50,13	200	62,30	238	74,84
87	26,98	125	38,56	163	50,45	201	62,63	239	75,17
88	27,29	126	38,87	164	50,76	202	62,95	240	75,50
89	27,59	127	39,18	165	51,08	203	63,28	241	75,83
90	27,89	128	39,49	166	51,40	204	63,60	242	76,17
91	28,19	129	39,80	167	51,72	205	63,93	243	76,51
92	28,50	130	40,11	168	52,04	206	64,26	244	76,84
93	28,80	131	40,42	169	52,35	207	64,58	245	77,18
94	29,10	132	40,73	170	52,67	208	64,91	246	77,51
95	29,40	133	41,04	171	52,99	209	65,23	247	77,85
96	29,71	134	41,35	172	53,31	210	65,56	248	78,18
97	30,02	135	41,66	173	53,63	211	65,89	249	78,52
98	30,32	136	41,98	174	53,95	212	66,22	250	78,85
99	30,63	137	42,29	175	54,27	213	66,55	251	79,19
100	30,93	138	42,60	176	54,59	214	66,88	252	79,53
101	31,24	139	42,91	177	54,91	215	67,21	253	79,88
102	31,54	140	43,22	178	55,23	216	67,55	254	80,22
103	31,85	141	43,53	179	55,55	217	67,88	255	80,56
104	32,15	142	43,85	180	55,87	218	68,21	256	80,90
105	32,45	143	44,16	181	56,19	219	68,54	257	81,24
106	32,76	144	44,48	182	56,51	220	68,87	258	81,59
107	33,06	145	44.70	183	56,83	221	69,20	259	81,93
108	33,36	146	45,10	184	57,15	222	69,53	260	82,27
108	33,67	147	45,42	185	57,47	223	69,87	261	82,61
110	33,97	148	45,73	186	57,79	224	70,20	262	82,95
111	34,27	149	46,05	187	58,11	225	70,53	263	83,30
112	34,58	150	46,36	188	58,43	226	70,86	264	83,64
113	34,88	151	46,68	189	58,75	227	71,19	265	83,98
114	34,19	152	46,99	190	59,07	228	71,53	266	84,32
115	35,49	153	47,30	191	59,39	229	71,86		
116	35,80	154	47,62	192	59,72	230	72,19		

URZĄD SKARBOWY AKCYZ I MONOPOŁÓW

w ....

Załącznik do § 4 Instrukcji Ministra Skarbu z dnia 15-go czerwca 1928 roku.

W Y K A Z

przypadających do zwrotu kwot podatku od cukru wywiezionego za granicę względnie na obszar W. M. Gdańska w wyrobach cukrowych.

.... **kwartał 192 .... r.**

L. p.	Nazwa osoby lub firmy korzystającej ze zwrotu podatku od cukru	Siedziba przedsiębiorstwa	Wywieziono za granicę lub na obszar W. M. Gdańska				Zawartość cukru w wyrobach w % wagi		Ogólna ilość cukru zawartego w wyrobach w klg.	Przypada do zwrotu podatku od cukru		UWAGI
			Data odprawy urzędu celnego wzgl. nadejścia do Gdańska	Nr. Nr. świadectw przewozowych	Rodzaj wyrobów cukrowych	Waga netto w klg.	W/g wyniku urzędowej analizy próbki wyrobów	W/g oznajmienia przedsiębiorcy		Zł.	gr.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Załącznik do § 5 Instrukcji Ministra Skarbu z dnia 15 czerwca 1928 r.

PRZEPISY

o badaniu środków skażających.

§ 1.

Ług sodowy.

1) Własności: jest to płyn bezbarwny lub żółtawy, którego ciężar właściwy powinien wynosić conajmniej 1,357 (38° Baumé) w temp. 15° C. Ług sodowy zabarwia różowy papierek lakmusowy na niebiesko.

2) Miareczkowanie: 5 cm³ ługu rozcieńcza się wodą do 100 cm³ i dodaje się 2 krople wodnego roztworu metyloranżu (1:1000); potem powoli miareczkuje się płyn normalnym roztworem kwasu siarkowego (49:1000) aż do czerwonego zabarwienia.

Do zobojętnienia 5 cm³ ługu winno być zużyte conajmniej 55 cm³ normalnego roztworu kwasu siarkowego.

§ 2.

Ług potasowy.

1) Własności: jest to płyn bezbarwny lub żółtawy, którego ciężar właściwy powinien wynosić conajmniej 1,453 (45° Baumé) w temp. 15° C.

Ług potasowy zabarwia różowy papierek lakmusowy na niebiesko.

2) Miareczkowanie jak w § 27 p. 25 cm³ ługu potasowego powinno zużyć do zobojętnienia conajmniej 36 cm³ normalnego kwasu siarkowego.

Soda.

1) Własności: soda krystaliczna (uwodniona) występuje w postaci kryształów bezbarwnych przejrzystych, szklistych, które na powietrzu pokrywają się białym proszkiem lub też przyjmują wygląd podobny do porcelany. Soda bezwodna (węglan sodu) ma postać białego proszku, nie zawierającego kryształów.

Roztwór wodny sody barwi różowy papierek lakmusowy na niebiesko i burzy się po dodaniu jakiegokolwiek rozcieńczonego kwasu (np. solnego, siarkowego, octowego).

2) Oznaczenie zawartości węglanu sodu w sodzie handlowej przedewszystkiem proszkuje się próbkę sody krystalicznej lub bezwodnego węglanu sodowego, o ile jest skawalony.

Z tej próbki rozpuszcza się 50 g w miarowej kolbie litrowej w wodzie destylowanej i dopełnia do kreski. Do 50 cm³ tego roztworu dodaje się 2 krople wodnego roztworu metyloranżu (1:1000), poczem miareczkuje się powoli normalnym roztworem kwasu siarkowego (49:1000) do wyraźnego czerwonego zabarwienia.

3) Oznaczenie ilości sody handlowej, niezbędnej do skażenia 100 kg. cukru.

Poniższa tabliczka wskazuje, ile kilogramów sody w zależności od zużytego przy miareczkowaniu normalnego roztworu kwasu siarkowego użyć należy do skażenia 100 kg. cukru, tak, aby ta ilość sody odpowiadała 10% węglanu sodu.

Przykład: 50 cm³ roztworu 50 g sody w litrze wody destylowanej zużywa do zobojętnienia (wskaźnik metyloranż) 28 cm³ normalnego kwasu siarkowego.

W tabliczce znajdziemy, że do skażenia 100 kg. cukru należy dodać 16,8 kg. badanej sody.

TABLICZKA

do oznaczania ilości kilogramów sody, niezbędnej do skażenia 100 kg. cukru, w zależności od wyników miareczkowania.

Ilość cm³ normalnego kwasu siarkowego zużytego do miareczkowania roczczynu sody.	Ilość kg. sody niezbędnej do skażenia 100 kg. cukru.
17	27,6
18	26,1
19	24,7
20	23,5
21	22,4
22	21,4
23	20,4
24	19,6
25	18,8
26	18,1
27	17,4
28	16,8
29	16,2
30	15,7
31	15,2
32	14,7
33	14,2
34	13,8
35	13,4
36	13,1
37	12,7
38	12,4
39	12,1
40	11,8
41	11,5
42	11,2
43	10,9
44	10,7
45	10,4
46	10,2
47	10,0

§ 3.

Potaż.

1) Własności: potaż jest to biały proszek, skutkiem zanieczyszczenia bywa zaróżowiony i skawalony; roztwór wodny zabarwia różowy papierek lakmusowy na niebiesko i burzy się tak samo jak soda po dodaniu rozcieńczonego kwasu.

2) Oznaczenie zawartości węglanu potasu.

Próbkę proszkuje się, o ile potaż jest skawalony. 65 g tej próbki rozpuszcza się w wodzie destylowanej w miarowej kolbie litrowej i dopełnia do kreski. Do 50 cm³ tego roztworu dodaje się 2 krople wodnego roztworu metyloranżu (1:1000) i miareczkuje się powoli w sposób, podany w § 28.

3) Oznaczenie ilości handlowego potażu, niezbędnego do skażania 100 kg. cukru.

Poniższa tabliczka wskazuje ile kilogramów potażu w zależności od zużytego przy miereczkowaniu kwasu siarkowego użyć należy do skażenia

100 kg. cukru, tak aby potaż odpowiadał 13% węglanu potasu. Jeżeli 50 cm^3 roztworu 65 g potażu w 1 litrze wody destylowanej zużywa do zobojętnienia mniej niż 37 cm^3 normalnego roztworu kwasu siarkowego, to potaż ten nie nadaje się do skażania cukru.

Przykład: 50 cm^3 roztworu 65 g potażu w litrze wody destylowanej zużywa do zobojętnienia (wskaźnik metyloranż) 40 cm^3 normalnego roztworu kwasu siarkowego. Według poniższej tabliczki do skażenia 100 kg. cukru należy zużyć 16 kg. badanego potażu.

TABLICZKA

do oznaczania ilości kilogramów potażu, niezbędnego do skażenia 100 kg. cukru w zależności od wyników miareczkowania.

Ilość cm^3 normalnego kwasu siarkowego zużytego do miareczkowania roczynu potażu.	Ilość kg. potażu, niezbędnego do skażenia 100 kg. cukru.
37	17
38	17
39	16
40	16
41	15
42	15
43	14
44	14
45	14
46	13
47	13

Nafta powinna mieć ciężar właściwy nie mniejszy niż 0,79 w temp. 15° C.

§ 4.

Tanina. 1) Własności: tanina jest to proszek biały lub żółtawy. Roztwór wodny barwi niebieski papierek lakmusowy na różowo.

2) Zachowanie wobec żelatyny.

a) 1 g taniny rozpuszcza się w wodzie destylowanej w miarowej kolbie litrowej i dopełnia do kreski. Roztwór ten powinien być bezbarwny lub żółtawy i posiadać smak mocno ściągający.

Do 1 cm^3 tego roztworu taniny dodaje się 9 cm^3 wody oraz 1 cm^3 rozpuszczonej białej żelatyny (1:1000 wody). Mieszanina po skłóceniu powinna silnie zmętnieć.

b) 1 cm^3 0,1% roztworu taniny (punkt a) rozcieńcza się wodą do 100 cm^3 i 10 cm^3 tego rozcieńczonego roztworu miesza się z 1 cm^3 roztworu żelatyny. Po skłóceniu powinna wystąpić wyraźna opalizacja.

3) Zachowanie wobec chlorku żelazowego.

a) 0,5 cm^3 0,1% roztworu taniny (punkt 1) miesza się z 9,5 cm^3 wody i 1 cm^3 wodnego roztworu chlorku żelaza (¼:100). Powinno wystąpić czarne zabarwienie ze stopniowem wydzieleniem czarnego osadu.

b) Po dokonaniu tej samej próby z 10-krotnie rozcieńczonym roztworem taniny (punkt 2) przy spoglądaniu na próbkę postawioną na białym podkładzie powinno być widoczne czarno-niebieskie zabarwienie.

Załącznik do § 7 Instrukcji Min. Skarbu z dnia 15 czerwca 1928 r.

PRZEPISY

o zabezpieczeniu kredytu podatku spożywczego od cukru przez zastaw cukru.

§ 1. Kredytu podatkowego pod zastaw cukru gotowego udziela się cukrowni na każdą kampanję osobno.

§ 2. Może być przyjmowany w zastaw wyłącznie cukier biały (biały kryształ i rafinada) w wysokości 75% każdoczesnej ceny cukru na rynku wewnetrznym, o ile cukier będący przedmiotem zastawu należy do kontyngentu zasadniczego względnie w wysokości 75% ceny cukru na rynku światowym, o ile chodzi o cukier pozakontyngentowy i należący do kontyngentu zapasowego.

§ 3. Celem uzyskania kredytu osoby zainteresowane składają podania o kredyt podatkowy pod zastaw cukru do Izby Skarbowej, która załatwi podanie przychylnie, o ile stan pomieszczeń składowych przedsiębiorstwa daje rękojmię bezpieczeństwa zapasu cukru. Gdy Izba Skarbowa poweźmie wątpliwości co do możności udzielenia proszonego kredytu, to przedstawi sprawę wraz z wnioskiem swoim Ministerstwu Skarbu do rozstrzygnięcia.

§ 4. Cukier przeznaczony na zastaw powinien być ubezpieczony od ognia conajmniej do wysokości sumy kaucyjnej, a polisę należy złożyć Izbie Skarbowej, Izba powiadomi właściwą instytucję ubezpieczeniową o przyjęciu w zastaw ubezpieczonego cukru na zabezpieczenie kredytu i zastrzeże na wypadek likwidacji strat ogniowych o złożeniu sobie kwot przypadających z ubezpieczenia. W razie upływu terminu polisy przed uiszczeniem zakredytowanego podatku, ubezpieczenie winno być wznowione najpóźniej na 2 tygodnie przed upływem terminu polisy. Gdyby przedsiębiorca nie dopełnił tego warunku, to Izba Skarbowa wznowi ubezpieczenie na rachunek przedsiębiorcy.

§ 5. Po nadejściu z Izby Skarbowej do Urzędu akc. i mon. zarządzenia o przyznaniu kredytu podatkowego pod zastaw cukru naczelnik Urzędu wyda zarządzenie o sprawdzeniu w magazynach przedsiębiorstwa zapasów cukru. Czynności tej dokona bądź naczelnik Urzędu osobiście, bądź przez właściwego inspektora Kontroli Skarbowej wraz z organem skarbowym dozorującym cukrownię w obecności przedsiębiorcy lub jego pełnomocnika. Pozostawia się uznaniu przedsiębiorcy wybór pomieszczenia na skład zastawionego cukru; pomieszczenie jednak musi istnieć na zatwierdzonym planie i w zweryfikowanym opisie cukrowni. Cukier przyjęty w zastaw należy ułożyć w sposób ułatwiający kontrolę i sprawdzanie.

§ 6. O przyjęciu cukru na zastaw sporządza się protokół w 3-ch egzemplarzach z których jeden pozostaje przy aktach cukrowni, drugi odsyła do Urzędu akc. i mon., a trzeci do Izby Skarbowej. W protokóle należy zaznaczyć ilość i rodzaj przyjętego na zastaw cukru, wartość kaucyjną, pomieszczenie w którem cukier złożono, instytucję w której ubezpieczono cukier, z wymienieniem Nr.

polisy, kwoty zabezpieczające i terminu ubezpieczenia.

§ 7 Zastawiony cukier powierza się przedsiębiorcy na przechowanie pod zamknięciem urzędowem. Kontrolę całości i nietykalności zastawu zleca się organowi skarbowemu dozorującemu cukrownię. Urzędnicy kontroli skarbowej odwiedzający cukrownię obowiązani są rewidować zastawiony cukier, a o wynikach rewizji zaznaczać w księgach cukrowni i pilnować, by zakredytowany podatek wpłacano we właściwych terminach.

§ 8. Przedsiębiorca zamierzając zwolnic zastawiony cukier składa urzędnikowi dozorującemu cukrownię odpowiednie dowody, jak to: pokwitowanie Kasy Skarbowej na wpłacony podatek, poświadczenie kredytowe w razie zmiany zastawu na inne zabezpieczenie, poświadczenie Urzędu celnego o wywozie zagranicę cukru pod węzłem podatku, jeśli podatek był zabezpieczony zastawem, i t. p. Po sprawdzeniu złożonych dowodów urzędnik dozorujący zwolni częściowo lub w całości zastawiony cukier stosownie do wpłaconej kwoty, o czem zaznaczy na protokóle przyjęcia zastawu (§ 6), a w razie zwolnienia całego zastawu doniesie o tem Urzędowi akc. i mon.

Załącznik do § 12 Instrukcji Ministra Skarbu z dnia 15 czerwca 1928 r.

PRZEPISY O PALARYZACJI

§ 1. Przyrządy polarymetryczne.

Do użytku rządowego Władz Skarbowych wolno używać jedynie półcieniowego polarymetru, który przy badaniu próby w rurce o długości 200 mm. wykazuje 1 stopień skręcenia (polaryzacji) na 0,26 g cukru rozpuszczonego w wodzie do 100 cm³ płynu w temperaturze 20° C. (normalnej), a przeto rozczyn zawierający w 100 cm³ 26 g cukru (tak zwany ciężar normalny) powoduje skręcenie na 100° polarymetru. Tem samem przy badaniu zawartego w rurce o długości 200 mm. rozczynu, zawierającego w 100 cm³ — 26 g próbki badanej na zawartość cukru, stopnie skali polarymetru wykazują odrazu % zawartego cukru. Jeśli wzięto do zbadania połowę ciężaru normalnego, to dla osiągnięcia rzeczywistej wartości cukru w rozczynie wypadnie wskazanie polarymetru podwoić. Również należy podwoić wskazanie polarymetru w tych przypadkach, gdy do badania rozczynu z ciężarem normalnym cukru lub próbki używamy rurki o długości 100 mm (zamiast 200 mm.). Wreszcie przy badaniu w rurce o długości 200 mm. rozczynu o podwójnym ciężarze normalnym (52 g w 100 cm³ płynu) należy wskazania polarymetru podzielić przez 2.

Badania, zwłaszcza przy polaryzacji po inwersji, należy czynić o ile można przy temperaturze normalnej (20° C).

§ 2. Ważenie i rozpuszczanie próby.

Najpierw należy dokładnie starować miseczkę przeznaczoną do przygotowania próby cukru, potem odważa się w niej 26 g próby (na wadze chemiczno-technicznej z dokładnością do ±0,01 g). Jeśli próbka nie jest należycie zmieszana, to należy ją przed zważeniem dokładnie wymiesza i rozgnieść zawarte w niej grudki. Ważenia należy dokonać szybko, aby uniknąć wysychania próby, co powiększyłoby wyniki polaryzacji. Następnie rozpuszcza się próbkę w wodzie destylowanej, bądź w tej samej miseczce, bądź też w kolbie miarowej 100 cm³, do której zsypuje się próbkę z miseczki, którą opłukuje się 80 cm³ wody destylowanej lekko ogrzanej, potem wstawia się kolbę na pół godziny do wanny wodnej o ciepłocie 20° C. Wreszcie dopełnia się kolbę wodą destylowaną ściśle do kreski 100 cm³ podług dolnej stycznej menisku płynu. Po dopełnieniu osusza się szyjkę kolby bibułką i potrząsając kolbę przez 1 — 2 minut miesza się dokładnie zawartą w niej próbę.

§ 3. Odbarwianie.

Rozczyny cukrowe, które po przesączeniu są mętne lub są na tyle zabarwione, że nie nadają się do polaryzowania, muszą być *przed* dopełnieniem kolby wyjaśnione, a w razie konieczności odbarwione. Do wyjaśnienia i odbarwiania używa się zwykle rozczynu zasadowego — octanu ołowiu, którego dodaje się, w zależności od zabarwienia produktu od kilku kropel do 6 — 9 cm³. Należy unikać nadmiaru octanu ołowiu, gdyż nadmiar jego wpływa na polaryzację i dodawanie octanu należy przerwać z chwilą gdy nowa kropla rozczynu daje osad. Po wyjaśnieniu należy opłókać szyjkę kolby wodą destylowaną i dopiero dopełnić kolbę do kreski jak wyżej (p. 2), szyjkę oszuszyć bibułą i dokładnie płyn zmieszać. Przy odbarwianiu należy kierować się następującemi wskazówkami:

1) Im mocniejsza jest lampa żyta do polarymetru, tem mniej potrzeba odbarwiać próbę. Pomiędzy okiem i lampą należy ustawić żółty filtr świetlny.

2) Nie należy dodawać zbyt wiele octanu ołowiu; przy pewnej wprawie poznaje się z łatwością, kiedy trzeba zaprzestać dodawania octanu ołowiu.

3) Działanie środka odbarwiającego będzie tem skuteczniejsze im silniej skłóci się płyn po dopełnieniu kolby do kreski.

§ 4. Przesączanie.

Następnie przystępuje się do przesączania płynu przez filtr z bibuły, wstawiony do lejka, który nakrywa się szkłem dla zapobieżenia parowania próby. Lejek i zbiorniczek muszą być przed użyciem zupełnie suche dla uniknięcia rozcieńczenia próby; sączek powinien być takich rozmiarów, by można było wlać do niego całe 100 cm³ naraz. O ile bibuła nie jest dość gruba, należy wkładać ją podwójnie. Pierwsze krople przesączu trzeba wylać, ponieważ będą mętne. Gdyby przesącz w dalszym ciągu okazał się mętnym, to wypadłoby ponownie zlać go nasączek, dopóki przesącz nie będzie czysty. Na to trzeba zwracać baczną uwagę, — albowiem tylko całkiem jasne płyny dają dość pewne wyniki polaryzacji.

§ 5. Napełnienie rurki obserwacyjnej.

Po odbarwieniu płynu przystępuje się do napełnienia rurki, która ma posłużyć do badania polarymetrycznego. Zwykle używa się rurki o długości 200 mm., rzadziej 100 mm. Rurki obserwacyjne bywają mosiężne lub szklane i zamykają się z odydwu końców szkiełkiem okrągłem przykrytem odpowiednią główką. Rurki należy przed napełnieniem dokładnie przemyć wodą i wysuszyć lub przemyć badanym płynem, trzeba również wytrzeć do czysta szkiełka przykrywkowe, które nie mogą mieć rys, ani wogóle uszkodzeń. Przy napełnianiu rurki należy trzymać ją za górny koniec dwoma palcami, unikając ogrzania jej ręką, wlewa się do niej płyn aż do przelania, daje się chwilę czasu dla ujścia z płynów pęcherzyków powietrza poczem przykrywa się ostrożnie szkiełkiem. Zamknąć należy szybko szczelnie i dokładnie, by pod szkiełkiem nie było pęcherzyków powietrza. Gdyby zamknięcie nie udało się wypadłoby szkiełko przykrywkowe wymyć i osuszyć, ponownie dopełnić rurkę, należycie zamknąć jak wyżej i nakryć główką. Trzeba uważać, by główka nie naciskała nadmiernie na szkiełko, albowiem wpłynęłoby to ujemnie na wyniki polaryzacji, w razie zbyt mocnego przyśrubowania szkiełek trzeba główkę nieco zluźnić, a obserwację powtórzyć, aby uniknąć możliwego błędu w polaryzacji. Dla pewności trzeba w takich wypadkach powtórzyć polaryzację parokrotnie w odstępach 10-minutowych dopóki wyniki pozostaną bez zmiany.

§ 6. Przygotowanie polarymetru.

Po napełnieniu rurki ustawia się ją pod światło w celu przekonania się, czy pole widzenia przedstawia się w postaci koła, w szczególności czy nie wystaje na zewnątrz pierścień gumowy, chroniący szkiełka od nacisku główek, gdyby to zaszło wypadłoby założyć inną główkę do obserwacji bez tych usterek. Polarymetr ustawia się w pomieszczeniu o temperaturze około 20° C. zdala od okien i kaloryferów, okna zasłania się od wpływu na polaryzację bocznego światła dziennego; lampa polarymetru winna być bez zarzutu, ustawia się lampę w odległości 15—20 cm. od polarymetru i przystępuje się do polaryzacji nie wcześniej niż po 15 minutach od chwili zapalenia lampy.

Za pomocą przesunięcia lunety, znajdującej się u przedniej części przyrządu, ustawia się polarymetr w ten sposób, by linja dzieląca pole widzenia w przyrządzie na dwie części była wyraźnie widoczna. Spozierając w lunetę należy zachować odległość od oka do szkła lunety na 1 —3 cm., a ciału swemu dać możliwie wygodne położenie, ponieważ wszelka sztuczność położenia ciała w czasie obserwacji powoduje niepożądane natężenie wzroku. Gdy przyrząd nastawiono odpowiednio, to pole widzenia powinno być zupełnie koliste i wyraźnie odcięte. Do takiego ustawienia przyrządu, lampy i lunety — należy dążyć bezwzględnie, dopóki cel nie będzie w zupełności osiągnięty. Aby stwierdzić dokładność polarymetru, bada się polarymetr z pomocą płytki kwarcowej o znanej własności polaryzacyjnej, wstawia się płytkę do podkowy przyrządu, zamyka się przykrywkę przyrządu i przystępuje się do badania obracają śrubką pod lunetą w tę i drugą stronę dopóki obie połowy pola widzenia podzielonego kreską rozdzielczą nie będą pod względem natężenia światła jednakowe.

Oznaczenie zera dokonywa się w sposób następujący. Odczytuje się na podziałce przyrządu zaopatrzonej w noniusz wyniki ustawienia, przesuwając odpowiednio zwierciadło dla silniejszego oświetlenia podziałki. Dziewięciu częściom podziałki odpowiada na noniuszu dziesięć działek. Na podziałce odczytuje się całe stopnie od 0 do ostatniej kreski stopniowej przed 0 noniusza, którego działki dodaje się jako dziesiętne do stopni podziałki, licząc do tej kreski noniusza, która pokrywa się z kreską podziałki przyrządu. Gdy przyrząd działa dokładnie, to odczytane stopnie polaryzacji winny odpowiadać stopniom wypisanym na płytce kwarcowej. W przeciwnym razie wypadnie stwierdzoną różnicę uwzględnić przy oznaczaniu wyników polaryzacji próby cukrowej. Próbę z płytką kwarcową należy powtarzać conajmniej 6 razy, określając przeciętną różnicę z każdorazowo odczytanych wskazań przyrządu. Różnica w poszczególnych odczytaniach sięgająca 0,5 podziałki jest niedopuszczalną i dowodzi błędnego oznaczenia, a przy wyznaczaniu średniej oznaczenie tego rodzaju nie powinno być brane pod uwagę. Między jedną próbą, a następną oko powinno odpocząć przez 30 — 40 sekund. Poza sprawdzaniem przy pomocy płytki kwarcowej, należy sprawdzić jaknajczęściej punkt zerowy polarymetru co uskutecznia się w następujący sposób: obracając dolną śrubkę pustego polarymetru, doprowadzamy pola widzenia polarymetru do jednakowego natężenia światła i odczytujemy na skali stopnie polarymetru. Oznaczenie należy powtórzyć conajmniej 10 razy, wprowadzić przeciętną i poprawkę jaką w ten sposób otrzymamy winno się uwzględnić przy badaniach. Odczytania nie powinny się między sobą różnić więcej jak o 0,3 podziałki.

§ 7. Polaryzacja próby cukrowej

Po sprawdzeniu przyrządu jak wyżej wstawia się doń rurkę z próbką. Ustawia się znowu lunetę tak, aby kreska dzieląca pole widzenia i to ostatnie były zupełnie wyraźnie widoczne. Gdy pole widzenia wydaje się po nastawianiu lunety mgliste, to trzeba całe ustawianie przyrządu rozpocząć na nowo (p. 6). Gdy zaś pole widzenia jest zupełnie wyraźne, to pokręca się śrubkę pod lunetą w sposób, aby obie połowy pola widzenia nabrały jednakowego natężenia światła. Wtedy odczytuje się na skali stopień poprzedzający O noniusza, dodając części dziesiętne odczytane na noniuszu. Badanie powtarza się do 6 razy w odstępach czasu 10 — 40 sekund, pomijając oznaczenia dające różnicę przenoszącą 0,3 podziałki. Jako wynik ostateczny polaryzacji przyjmuje się przeciętną z oznaczonych danych. Gdy próba z płytką kwarcową wykazała pewną niedokładność, to oznaczoną poprawkę należy uwzględnić przy oznaczeniu wyników polaryzacji.

236.

OKÓLNIK L. 5671/2/28.

Do Izby Skarbowej — Wydz. IV (wszystkie). Śląskiego Urzędu Wojewódzkiego Wydział Skarbowy w Katowicach.

W okólniku L. 4338/2 ogłoszonem w Dzienniku Urzędowym Ministerstwa Skarbu Nr. 16 poz. 211 należy usunąć następujące błędy: 1) w wierszu 6 od dołu na str. 370 zamiast „ubytek" powinno być „nadwyżka", 2) w wierszu 12 od dołu na str. 370 zamiast „2706 + 4390 = 8194" powinno być „2706 + 5488 = 8194", 3) w wierszu 15 od dołu na str. 370 należy skreślić wyraz „gotowego".

Warszawa, dnia 11 czerwca 1928.

Zastępca Dyrektora Departamentu

Grabowski.

Monopol Spirytusowy.

237.

OKÓLNIK L, D. VI. 5324/2/28.

W sprawie rozliczania ubytków w rektyfikacjach, oczyszczających spirytus monopolowy i prywatny.

Do Izby Skarbowej (wszystkich) Śląskiego Urzędu Wojewódzkiego — Wydział Skarbowy w Katowicach.

W okręgu jednej z Izb Skarbowych zdarzył się wypadek, że ubytki spirytusu niemonopolowego (eksportowego) przekraczające dozwolone normy zaniku, zostały pokryte niewykorzystanemi zanikami spirytusu monopolowego. Wskutek tego Ministerstwo Skarbu przypomina, że a) spirytus monopolowy powinien być bezwarunkowo oddzielnie oczyszczany i oddzielnie magazynowany od spirytusu prywatnego (pozakontyngentowego) i b) książkowość i rachunkowość spirytusu monoplowego i niemonopolowego ma być prowadzona zupełnie niezależnie jedna od drugiej. Wynika to z postanowień § 3 i § 58 ustęp ostatni rozp. Min. Skarbu z 21/XII 1925 (Dz. U. R P. Nr. 132 poz. 946). Pokrywanie nadmiernych ubytków jednego spirytusu niewykorzystanemi zanikami drugiego spirytusu jest niedopuszczalne.

O powyższem należy niezwłocznie pouczyć podwładne urzędy i Kontrolę Skarbową.

Warszawa, dnia 4 czerwca 1928.

Zastępca Dyrektora Departamentu

(—) *W. Grabowski.*

Monopol soli.

238.

OLÓLNIK D. VI. L. 2447/3/28.

Do Izby Skarbowej w (wszystkie) Wydz. Skarb. Woj. Śląskiego w Katowicach.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministerstwa Skarbu z dn. 24 lutego 1928 r. L. 985/3 w sprawie przesyłek soli na inkaso bankowe, uzyskane z inkasa wpłaca się na rachunek wolnych składów soli w P. K. O., z którego to rachunku przypadające należności za sól następnie przelewa się na konto P. K. O. Biura Sprzedaży Soli Nr. 30163.

Ponieważ niektóre organa Kontroli Skarbowej sprzeciwiają się powyższemu sposobowi uskuteczniania wpłat za pośrednictwem czeków przelewowych, poleca się pouczyć urzędników, wykonujących nadzór nad wolnemi składami soli, że przelewy P. K. O. należy uważać jako załatwienie prawidłowe, a różnica o 1 — 2 dni między datą czeku przelewowego a datą wyciągu P. K. O. jest spowodowana tem, że przelewy dokonywa się w centrali P. K. O. w Warszawie, dokąd przesyła się czeki bezpośrednio, a różnica dat równa się tylko drodze pocztowej czeku z danej miejscowości do Warszawy.

Nadmienia się również, że wyciągi P. K. O. posiadane przez wolny skład soli, w których zawierają się sumy przelane na konto Biura Sprzedaży Soli z wymienieniem tego konta, należy uważać za miarodajne dowody uskutecznienia odnośnego przelewu, o ile oczywiście nie zachodzą wątpliwości co do autentyczności wyciągów.

W tym jednak wypadku istnieje możliwość sprawdzenia wyciągów z grzbietami w książeczce czekowej, posiadanej przez wolny skład soli i ewentualnie w drodze porozumienia się z Biurem Sprzedaży Soli, na konto którego sumy powinny były być zapisane.

W końcu zaznacza się, że wybór instytucyj przeprowadzających inkaso pozostawia się uznaniu wolnego składu soli, jako ponoszącemu ryzyko odnośnych przesyłek.

Warszawa, dnia 5 czerwca 1928 r.

Zastępca Dyrektora Departamentu

W. Grabowski.

Przepisy rachunkowo-kasowe.

239.

OKÓLNIK Nr. 79.

W sprawie zmiany par. 96 Instrukcji dla kas skarbowych.

Do wszystkich władz centralnych, wszystkich departamentów i samodzielnych urzędów Ministerstwa Skarbu, Centralnej Kasy Państwowej, wszystkich izb skarbowych i Śląskiego Urzędu Wojewódzkiego w Katowicach oraz wszystkich kas skarbowych.

Ministerstwo Skarbu, w porozumieniu z Najwyższą Izbą Kontroli, zmienia postanowienia par. 96 instrukcji dla kas skarbowych w brzmieniu, ustalonem rozporządzeniem Ministerstwa Skarbu z dnia 31 maja 1927 r. L. D. K. 1771/WAK (Dz. Urzęd. Min. Skarbu Nr. 18 p. 216 z 1927 r.), i nadaje temu paragrafowi nowe następujące brzmiene:

„Pokwitowanie z odbioru należności powinno być napisane w języku polskim, a suma w gotówce lub papierach wartościowych powinna być wyrażona słowami.

Pokwitowanie może być także wystawione przez obywateli polskich narodowości niepolskiej w ich języku macierzystym. Jaki język niepolski i na jakim obszarze Państwa jest w tym wypadku dopuszczalny, orzekają o tem odrębne przepisy ustawowe.

Pokwitowanie powinno być własnoręcznie napisane i podpisane przez uprawnionego do odbioru należności.

Jeżeli uprawniony do odbioru nie umie lub nie może pisać, natenczas pokwitowanie ma napisać podpisać osoba postronna, nie należąca do składu pracowników kasy, upoważniona do tego przez uprawnionego do odbioru wobec właściwego urzędnika kasy, używając następującej formy: „za N. N. (imię i nazwisko uprawnionego do odbioru), nie umiejącego (nie mogącego) pisać N. N. (imię nazwisko oraz adres upoważnionego).

Od upoważnionego do napisania i podpisania pokwitowania, nieznanego osobiście właściwemu urzędnikowi kasy, należy zażądać dowodu osobistego i zanotować na pokwitowaniu daty tego dowodu.

Gdy uprawniony do odbioru umie tylko się podpisać, wówczas treść pokwitowania ma wypisać upoważniona przez niego osoba inna, również postronna, nie należaca do składu pracowników kasy.

W tym wypadku na pokwitowaniu należy zanotować imię i nazwisko oraz adres osób, upoważnionej do napisania pokwitowania, chociażby ona była znana właściwemu urzędnikowi kasy. Tożsamość osoby nieznanej należy sprawdzić z dowodem osobistym."

Warszawa, dnia 18 czerwca 1928.

Dyrektor Departamentu
Czauderna.

Przepisy o państwowej służbie cywilnej.

240.

RUCH SŁUŻBOWY W MINISTERSTWIE SKARBU.

M i a n o w a n i:

Inż. Perkowski Zygmunt — Prowiz. Radcą Min. w VI st. sł. od 1.V.28 r.

Urzędniczka kontraktowa Kozuboska Halina — prowiz. Rejestratorem w X st. sł. dnia 12.V.28 r.

Urzędnik prowizoryczny X st. sł. Leszczyński Henryk — asystentem rachunk. X st. sł. dnia 21.V.28 r.

Urzędnik prowizoryczny X st. Wajdwicz Stanisław — asystentem rachunk. X st. sł dnia 21.V.28 r.

Urzędnik prowizoryczny IX st. Reguła Aleksander — Rejestratorem IX st. dnia 21.V.28 r.

Księgowy w VI st. sł. Swierszczewski Bolesław Radca Min. VI st. sł. dnia 25.V.28 r

Asesor w VIII st. sł. Boczar Władysław — Referendarzem VIII st. dnia 16.V.28 r.

P r z e n i e s i e n i:

Asesor VII st. w Ministerstwie Skarbu Nowak Stanisław do Izby Skarbowej Okręgowej w Warszawie w dotychczasowym charakterze i stopniu służbowym z dniem 31.V.28 r.

Referendarz w VII st. sł. Izby Skarbowej Grodzkiej w Warszawie Murawski Feliks do Ministerstwa Skarbu w dotychczasowym charakterze i stopniu służbowy dnia 30.IV.28 r.

Pracownik kontraktowy VI grupy uposażenia Izby Skarbowej Grodzkiej w Warszawie Adamski Antoni do Ministerstwa Skarbu w dotychczasowym charakterze służbowym dnia 30.IV.28 r.

P r z y j ę c i:

1) na praktykę kancelaryjną Kwiatkowski Jerzy — za uposażeniem XII st. sł. od 7.V.28 r.

2) na kontrakt Szpakowski Kazimierz — za uposaż. VIII st. sł. od 2.X.28 r.

Z w o l n i e n i:

Nacz. Wydz. w V st. sł. Fałat Stanisław z dn. 12.V.28 r. wobec przejścia do służby w Najwyższym Trybunale Administracyjnym.

Sekretarz w X st. sł. Maruszewski Eeugenjusz z dn. 31.V.28 r.

P r z e n i e s i e n i n a e m e r y t u r ę:

Radca Ministerjalny w VI st. sł. Dr. Byszewski Edward z dnia 31.V.28 r.

Nacz. Wydziału w V st. sł. Stelmachowski Zygmunt z dnia 31.V.28 r.

Kontroler w VIII st. sł. Oziewicz Stefan z dnia 31.V.28 r.

Wiadomości nieurzędowe.

KOMUNIKAT
Koła Skarbowców Nr 140 L. O. P. P.

Zarząd Koła podaje do wiadomości, że w dniu 25 lipca r. b. o godzinie 19 w sali konferencyjnej Ministerstwa Skarbu (Rymarska 3) odbędzie się Walne Zgromadzenie członków Koła z następującym porządkiem dziennym:

1) zagajenie i wybór prezydjum,
2) odczytanie protokółu poprzedniego Zgromadzenia,
3) sprawozdanie Zarządu i Komisji Rewizyjnej,
4) wybory do władz Koła i
5) wolne wnioski.

Komunikując o powyższem, Zarząd uprasza członków o liczne przybycie z powodu ważności spraw.

Zebranie przyobiecali zaszczycić swą obecnością p. vice-minister Grodyński i p. dyrektor Departamentu Ogólnego Starzyński. 606

Drukarnia Państwowa, Miodowa 22, Nr. 41925, 6.VII. 1928 r. 7500.